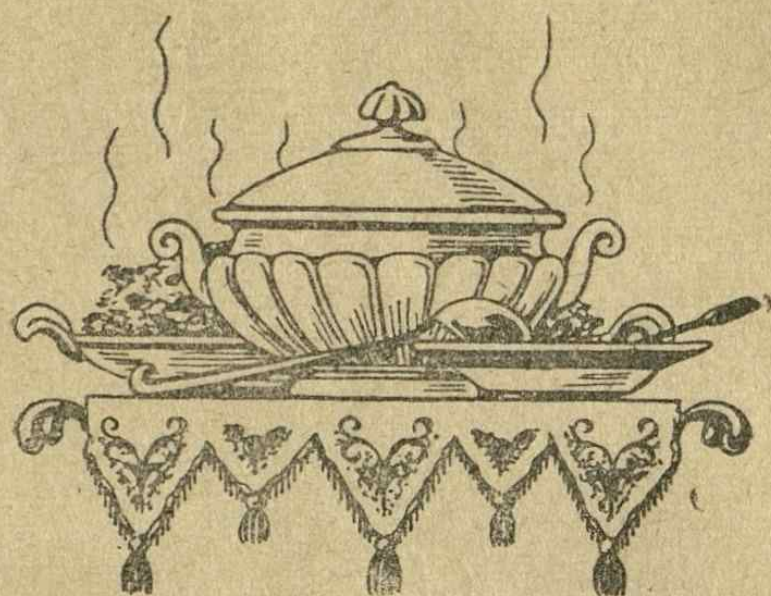




ТАТАР ХАЛЫК
АШЛАРЫ

Ю. Ә. ӘХМӘТҖАНОВ

ТАТАР ХАЛЫК АШЛАРЫ



ТАТАРСТАН КИТАП НӘШРИЯТЫ

КАЗАН 1959

К Е Р Е Ш С Ү З

Коммунистлар партиясе һәм Совет хөкүмәте хезмәт ияләренең материал хәлен яхшырту, культура дәрәжәсен күтәрү турында зур кайгыртучанлык күрсәтәләр. Бу кайгыртучанлык халык хужалыгының бөтен тармакларының туктаусыз үсешендә, һәр жирдә торак төзелешенә кинәлүендә, халыкка хезмәт күрсәтү учреждениеләре чәләрәненә өзлексез кинәюендә, жәмәгать туклануын оештыру эшләрен елдан-ел яхшырта баруда һәм халык файдасына эшләнгән торган бик күп башка чараларда күренә.

Безнең Советлар илендә жәмәгать туклануы мәсьәләсе — халык хужалыгының гаять зур тармакларынан берсе. Ашау-эчү мәсьәләсен дәрәжә юлга салу материал-техник ресурсларны яхшырак файдалануга шартлар тудыра, халык туклануын фәнни, санитария-гигиена шартларына яраштырып оештырырга мөмкинлек бирә.

Бездә жәмәгать туклануы предприятиеләренә саны елдан-ел арта бара. Жидееллык план буенча 64 мең жәмәгать туклануы предприятиесе ачылачак.

Туклану — кешенең яшәве өчен төп шартларның берсе. Кешенең сәламәтлегә, аның эшкә сәләтлелегә һәм хәтта озак яшәве дә туклануны дәрәжә оештыруга бәйләнгән. Менә шуңа күрә дә бездә жәмәгать туклануын яхшыртуга бик нык игътибар ителә. Ашханәләр, ресторанның, кафеларның һәм чәйханәләренә санын арттыру белән бергә, аларда хәзерләнгән торган ашларның күп төрле, туклыклы һәм тәмле булуларына да ирешергә кирәк. Жәмәгать туклануы производствосына милли ашларны кинәлү — ашларның төрләрен арттыруда зур резерв ул. СССРдагы күп төрле милли ашлар: рус, украин, белорус, грузин, үзбәк, әрмән, казах ашлары илебезнең һәр төрле милләт халыклары арасында кинәл таралган.

Татар халкының да, башка халыклар кебек үк, үзенең күп төрле милли ашлары бар. Бу китапта аларны ничек хәзерләү, табынга ничек бирү ысуллары турында языла һәм һәр ашның рецептурасы бирелә.

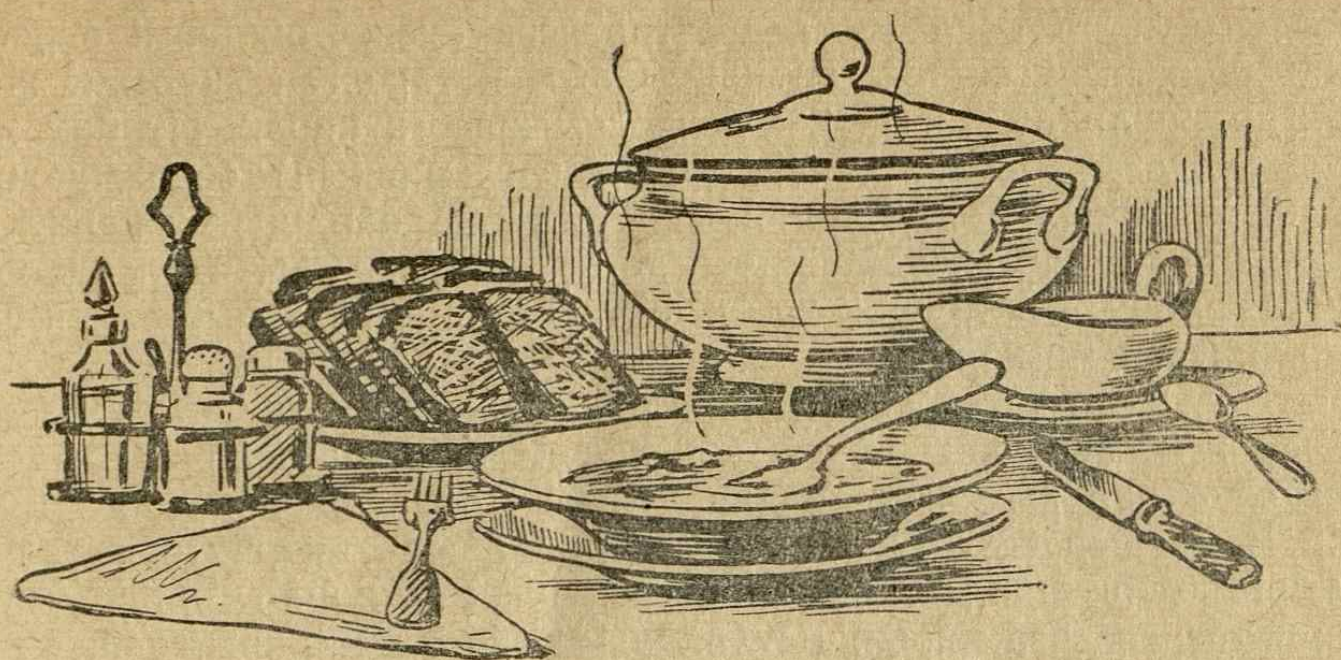
Татар ашлары бик күп төрле һәм алар башка милләт ашларынан үзләренә үзенчәлекле булулары белән шактый аерылып

торалар. Безнең аш-суларыбыз он, ярма, ит, май, шикәр шикелле әйберләрдән һәм үзләрендә аксым, май, углеводлар күп булган башка продуктлар кушып хәзерләнәләр. Шунлыктан безнең ашлар бик туклыклы һәм тәмле була. Мәсәлән, шулпалы бәлеш, өчпочмак, пәрәмәч, гөбәдия, тутырма һәм башка шундыйлар — иң югары колорияле ашлар.

Бу китапта язылган ашларның күбесен ашханәләрдә һәм ресторанның да хәзерләп була. Ләкин катлы паштет, пәхләвә, талкыш кәләвә, чәкчәк кебек катлаулы ашларны зур ашханәләрдә хәзерләве кыенрак. Мондый ашлар күбесенчә зур көчкүюны, пешерүченең зур осталыгын таләп итәләр.

Шуны да әйтеп үтәргә кирәк, укучыларга тәкъдим ителә торган бу китап, башлыча, йорт хозаякалары өчен язылды. Бу ашларның күбесен ничек хәзерләүне автор үз эш тәҗрибәсенә таянып язды, ә пәхләвә, бүдәнә, талкыш кәләвә һәм башка кайбер шундый ашларны ничек пешерү ысуллары турында карт аш осталарыннан сорашып һәм шундый ашларны алар кул астында пешереп карау нәтиҗәләренә таянып язылды.

Һәрбер ашның китапта китерелгән рецептурасы, бигрәк тә камыр ашлары хәзерләгәндә күпме май, күпме шикәр салу, күпме йомырка сыту уртача күләмдә күрсәтелә. Теләгән кеше ничә кешелек итеп хәзерләнүенә карап, аларны күбрәк тә сала ала. Рецептурада һәрбер ашны чама белән ун кешелек итеп хәзерләү күздә тотыла. Әгәр ашны азрак яки күбрәк итеп хәзерләргә кирәк булса, рецептураны шуңа карап киметергә яки артырырга мөмкин.



ШУЛПАЛАР

Шулпалы ашның тәмле, туклыклы һәм кеше организмы өчен файдалы булуы, аның жиренә житкереп пешерелүенә һәм нинди тәмләткечләр салуга бәйләнгән. Шуңа күрә, һәрбер шулпалы ашны пешергәнгә кадәр, аның ничек хәзерләнүенә, нәрсәләр салганда шулпаның тәмлерәк булуына һәм салына торган өстәмә тәмләткечнең ничек тәэсир итүенә бик нык игътибар итәргә кирәк. Һәр аш пешерүче шулпага салына торган әйберләргә күпме һәм кайвакытта салу, шулпаны күпме һәм нинди кызулыкта кайнату кагыйдәләрен яхшы белергә тиеш.

Шулпаларны терлек, кош һәм балык итләреннән, яшелчәләрдән хәзерлиләр. Һәрбер шулпаның үзенә генә хас тәм, тәм-исе бар, алар бер-берсеннән шуның белән нык аерыла. Төрле тәм кертү өчен, ашка суган, кишер, петрушка, борыч, тоз, лавр яфраклары да салырга кирәк.

Ит шулпасы

Шулпа хәзерләү өчен итнең беренче һәм икенче сортлары алына. Пешерергә салу алдыннан итне артык каты кысмыйча, зур кисәкле килеш юарга, сөяген кухня пычагы (кечкенә балта) белән берничә жирдән чабарга, аннан кәстрүлгә салып, өстенә салкын су агызырга һәм тизрәк кайнасын өчен, капкачын каплап, көчле утка куярга кирәк. Кайнап чыккач та, утны берәз киметергә, чөнки озак һәм каты кайнаса, шулпа болганчык төскә керә, ямьсез була. Шулпа өстендәге күбекләр берничә тапкыр кашык белән жыеп алына. Озак кайнап, күбекне жыймый торсаң, ул төпкә бата, соңыннан аны шулпадан аерып алуы

кыен була. Күбеклэре өскә күтәрелсен өчен, шулпага бер стакан салкын су өстәргә мөмкин. Өскә күтәрелгән күбекне жыеп алгач, шулпаны тагын кайнатып чыгарырга кирәк. Ит бик майлы булганда, шулпа өстендәге өренек (майның) березын жыеп алырга кинәш ителә, чөнки май аштагы башка тәмнәрне ала һәм аннан тунмай тәме килеп торучан була. Жыеп алган өрене суган, кишер, петрушка кебек аштамырларны кыздыру өчен файдаланырга мөмкин.

1,5—2,5 сәгать кайнагач, ит пешеп житәргә тиеш. Моны белү өчен иткә чәнечке яки очлы пычак белән кадап карыйлар. Әгәр чәнечке яки пычак иткә жинел керсә, ит пешкән була.

Ит пешеп житкәч, аны шулпадан алып икенче савытка салырга, ә шулпаны тишекле чүмеч, илэк яки чиста сирәк марля аркылы сөзәргә кирәк. Шулпадагы сөяк ватыклары, оешкан күбекләр барысы да сөзгечтә калачак.

Шулпага тозны баштан ук салырга ярамый, тоз шулпа бер сәгать-сәгать ярым кайнагач кына салына, яки бу шулпадан аш хәзерли башлагач кына салалар. Ит шулпасын кишер, петрушка, шалкан, башлы суган салып та пешерәләр. Яшелчәләр салып пешергәндә, аларны шулпа өстеннән ит күбекләрен жыеп алгач кына салалар. Шулпага яшелчәләр күбесенчә бөтенләтә яки урталай ярып салына, ә петрушканы турап салырга кирәк. Пешеп житкәч, бу әйберләр шулпадан алыналар.

Мондый шулпаларга яшелчә, ярма, токмач һәм пилмән салып пешерергә мөмкин.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

4,5—5 литр суга — 1 килограмм ит, 100 грамм кишер, 150 грамм суган, 50 грамм петрушка (тамыр), 2 данә лавр яфрагы.

Сөяк шулпасы

Шулпаны сөяк салып кына да хәзерләргә мөмкин. Сөяк шулпасы өчен желекле, кимерчәкле сөякләр, мәсәлән, бот, сыйрак, умыртка, кабырга, күкрәк сөякләре алына. Сөякләрдән аерып алынган итне башка төрле ашлар хәзерләү өчен файдаланырга мөмкин. Сөякләрне пешерү алдыннан яхшылап юарга, кечкенә балта белән берничәгә ваткаларга, кәстрүлгә тутырып салкын су өстәп, ут өстенә куярга кирәк. Кайнап чыккач, утны киметә төшәсез. Сөяк шулпасы 2,5—3 сәгатьтә пешеп өлгәрә. Ашның төмен арттыру өчен, пешеп житәргә бер сәгать калгач, кишер, петрушка, башлы суган, лавр яфрагы өстәргә һәм тозны да шул чакта салырга кирәк. Сөяк шулпасын кайнавы житкәч сөзәләр.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

5—6 литр суга — 3 килограмм сөяк, 100 грамм кишер, 150 грамм суган, 50 грамм петрушка (тамыр), 2 лавр яфрагы.

Кош ите шулпалары

Тавык, күркә, үрдәк һәм каз кебек кош итләреннән пешерелгән ашлар кеше туклануында шактый зур урын алып торалар. Гадәттә кош итеннән шулпа хәзерлиләр. Тавык һәм күркә шулпалары аеруча тәмле була. Алардан күбрәк диетик ашлар хәзерләнә. Каз-үрдәкнең үзенә бертөрле тәме, исе булганлыктан, аларның шулпалары кырку һәм үзенчәлеклерәк була. Шунлыктан алар шулпа өчен сирәгрәк кулланылалар.

Тавык шулпасы

Тавыкны суйгач ук, жылы килеш йоннарын йолкырга кирәк. Башта тавыкның башын кисеп алалар, кан акмасын өчен, нечкә бау белән муенын бәйләп куялар. Йолкуны канатларыннан башларга, чөнки алар тизрәк суына һәм соныннан (катып киткәч) аларны йолку читен була. Йоннарын йолкып бетергәч, анда озын, нечкә төкләр тырпаеп кала, аларны чыра яндырып өтәргә кирәк, өтү алдыннан тавыкны онда эвэләсәң яхшырак була. Шуннан соң кул яссуы кадәр генә итеп тавыкның эчен яралар һәм зур саклык белән эчен чистарталар, муенын кисеп алалар, үңәчен һәм бүтәкәсен тартып чыгаралар. Бүтәкәсе (итле ашказаны) ярыла, аның эчендәге яры кубарып ташлана. Бавырны алганда үте сытылмасын өчен бик сак булырга кирәк. Йөрәкне ярып, аның эчендәге каны чыгарыла һәм тамырлары кисеп ташлана. Тавыкның эчен-башын кайнар суда пешеклиләр. Башын эшкәрткәндә, йоннарын чистартып бетергәч, авыз эчендәге лайлалы катлауны кубарып алырга, томшыгын кисеп ташларга кирәк. Тавыкны салкын су белән юарга кинәш ителә. Кайнар су майны эретә.

Шул рәвешчә эшкәртеп бетергәч, тавыкны пешерү өчен бөтен көе яки буынлап бүлеп (һәркем үзе теләгәнчә), тиешенчә эшкәртелгән эче-башы белән бергә кәстрүлгә салалар. Уртача зурлыктагы (1 килограмм — 1 килограмм 200 грамм чамасындагы) тавыкка 4—5 литр салкын су салып, көчле ут өстенә куялар. Шулпа кайнап чыккач, экрен һәм тигез генә кайнап торырлык итеп утны киметәләр, шулпага чыккан күбекне кашык белән жыеп алып ташларга кирәк. Тавыкны пешерү вакыты аның яшенә, зурлыгына карап билгеләнә. Гадәттә 1 сәгать 30 минуттан алып 2 сәгатькә кадәр кайнатыла. Пешеп житкәч, тавык өскә күтәрелә һәм аяк янындагы итләре сыдырыла.

Яраткан кешегә тавык шулпасына кишер, суган, лавр яфрагы да салырга мөмкин. Тәмләткечләр салгач, шулпаны тагын 20—30 минут чамасы кайнаталар. Шуннан соң аларны шулпадан алып ташлыйлар. Болай хәзерләнгән шулпаны тишекле чүмеч, илэк яки чиста марля аша сөзәләр дә шулпага я токмач, я макарон, я вермишель, я дөгә салып кайнаталар.

Күркә, үрдәк итләре шулпалары да тавык шулпасы кебек үк хәзерләнә.

Балык шулпасы

Балык шулпасы хәзерләү өчен елга һәм күл балыкларыннан: судак, сазан, алабуга, карп һәм башкалар, дингез балыкларыннан: белуга (кырпы), севрюга, осетрина алына. Бу балыкларның башларыннан (саңакларыннан тыш), койрыкларыннан, канатларыннан да шулпа хәзерләргә мөмкин.

Пешерү алдыннан балыкларның тәңкәләрен чистартырга, шуннан соң салкын суда яхшылап юарга кирәк. Эчен ачып чистарткач һәм югач, аларны кискәләп турап яки икегә генә ярып кәстрүлгә салырга, өстенә салкын су агызып пешерергә куярга кирәк. Балык шулпасы сүрән генә утта пешерелә. Ул әкрән генә кайнап торырга тиеш. Кайнаганда чыккан күбекләргә жыеп алырга кирәк. 50—60 минуттан балык пешеп житә. Моннан соң балыкны шулпадан алырга һәм икенче савытка салып куярга кирәк. Шулпасын суган, кишер, лавр яфрагы һәм тоз салып тагы 10—15 минут кайнатып алырга. Шулпа хәзер булгач, тишәклә чүмеч яки марля аша сөзәргә, алынган балыкларны кире шулпага салып табынга бирергә кирәк.

10 кешелек балык шулпасы хәзерләү өчен түбәндәгеләр алына:

2 килограмм балыкка — 4—5 литр су, 100 грамм суган, 80 грамм кишер, 50 грамм петрушка (тамыр), 3 данә лавр яфрагы.

ШУЛПАЛЫ АШЛАР

Аш пешерү өчен иң башта ана салыначак азыкларның сыйфатын жентекләп тикшерергә кирәк. Әгәр азыклардан берәрсе бозылган булса, ул калган азыкларның да сыйфатына тәэсир итә һәм ашның төмен боза.

Азыкларны ничек һәм кайчан салу тәртибен күзәтүнен дә әһәмияте бик зур. Ашка һәр нәрсә үз вакытында, үз тәртибендә салынырга тиеш. Әгәр берәрсе үз тәртибеннән элек яки соң салынса, аш тиешенчә тәмле булмый. Мәсәлән, тавык яки башка итләрдән шулпа пешергәндә, тозны башта ук салсаң, ул иттәге сүлнең шулпага чыгуын тоткарлый, шулпа өчен иң кирәкле матдәләр иттән чыкмый кала, тозлы суда ит тиз пешми. Шунлыктан тозны шулпа пешеп житәр алдыннан гына салырга кирәк. Өйдә басылган токмачны да шулай ук вакытыннан алда салырга ярамый. Токмачны шулпа бөтенләй әзер булгач, кайнап торган вакытта салырга кирәк. Токмач төпкә утырмасын өчен, шулпаны кашык белән болгатырга һәм токмач өскә күтәрелеп чыгу белән ашны уттан алырга кирәк. Макарон яки фабрика токмачларын исә шулпага бәрәңгә белән бергә үк салырга мөмкин. Ярмалар исә бәрәңгедән элегрәк салыналар. Кәбестә ашлары пешергәндә, ашка кәбестәне (тозсыз) бәрәңгә белән бергә үк салалар, кайберәүләр кәбестәне алдан салып, ул кайнап чыгу белән бәрәңгесен салалар, ә тозлы кәбестә аз гына су са-

лып аерым савытта пешерелә дә шулпага бәрәңгедән соң салына. Әгәр дә тозлы кәбестәне бәрәңгегә кадәр яки бергә салсаң, бәрәңге катып китә һәм бик озак пешә, ә кайбер очрақларда тирәләре пешмәгән кебек каты булып кала. Борчак белән ясмыкны ашка ит белән бергә үк салалар. Гадәттә аларны алдан суга салып куеп бүрттерәләр яки чуен белән мичкә куеп, аерым пешерәләр. Борчакны пешергәндә, тозны борчак пешеп җиткәч кенә салалар. Әгәр борчак бик озак пешә торган булса, суга берәз чәй содасы өстиләр.

Токмачлы сыер ите шулпасы

Пешерергә салу алдыннан итне яхшылап юарга, 100—150 грамм чамасы зурлыктагы кисәкләргә бүләргә кирәк. Итне кәстрүлгә салгач, аның өстенә салкын су агызалар, капкачын каплап, кәстрүлне ут өстенә куялар. Шулпа, кайнап чыккач, өскә күтәрелгән күбек кашык белән җыеп алына. Шулпа ит пешеп җиткәнчә әкрән генә кайнап тора. Ите пешкәч, тоз салып тагы 10—15 минут кайнатыла. Шуннан соң итне икенче савытка алырга, сөякләреннән аерып, вак кисәкләргә турарга да аны яңадан шулпага салырга кирәк. Шуннан соң уртача зурлыктагы бәрәңгеләрне яхшылап әрчеп (күзәнәк урыннарын пычак очы белән казып алып) 3—4 кә кисәләр. Кишер һәм суганны чистартып турылар да шулпага барысын бергә салалар. Шулпа тигез кайнап торганда, алар 20—25 минутта пешеп җитә. Шуннан соң кайнап торган шулпага өйдә басылган токмачны салып җибәрәләр. Токмач өскә күтәрелгәч, ашны ут өстеннән алырга кирәк.

10 кешелек аш хәзерләү өчен түбәндәге әйберләр алына:

4—5 литр суга — 1 килограмм ит, 400 грамм өй токмачы (токмачны ничек басу турында 28—29 битләргә кара), 1 аш кашыгы тоз, 800 грамм яки 1 килограмм бәрәңге (токмачлы аш бәрәңгесез пешерелсә, токмач 100—150 грамм артыграк салына), 100 грамм суган, 50 грамм петрушка (тамыр), 1—2 данә лавр яфрагы.

Токмачлы сарык ите шулпасы

Сарык ите сыер итенә караганда тизрәк пешә һәм карап тормасаң, аның таралып китүе мөмкин. Шуңа күрә сарык итен пешеп җитүгә шулпадан алып куярга кирәк. Шулпага тоз ит пешеп җитәрәк, ягъни итне алудан 10—15 минут элгәрәк салына. Бәрәңге, кишер, суган һәм башкалар сыер ите белән пешергәндәгә тәртиптә салыналар.

Ашны сарык ите белән пешергәндә, күбекне берничә тапкыр җыеп алырга туры килә. Токмачны шулпа кайнап торганда гына салырга кирәк.

Шулпадан алып куелган ит токмач салу алдыннан я ашка салына, яки тэлинкэлэргэ өлешлэп бүлөп, аш белән бергә бирелә. Ит янына урталай ярып пешергән, тоз, борыч, май сибеп парландырылган бәрәңгә дә бирергә мөмкин.

10 кешелек аш хәзерләү өчен түбәндәгеләр алына:

4—5 литр суга — 1 килограмм 200 грамм сарык ите, 800 грамм — 1 килограмм бәрәңгә, 350—400 грамм өй токмачы, 100 грамм кишер, 100 грамм суган, 50 грамм петрушка, бер аш кашыгы тоз.

Токмачлы тавык ите шулпасы

Тавыкны ничек эшкәртү турында югарыда сөйләнгән иде (7 биттән кара). Токмачлы тавык ите шулпасы өчен тулысынча эшкәртелгән (йолкынган, өтелгән, эче әрчелгән) тавык алына. Аны кәстрүлгә бөтен көе яки буынлап бүлгәләп салалар. Өстенә салкын су агызалар һәм көчле утка кайнатырга куялар. Шулпа кайнап чыккач, утны киметәләр һәм өстендәге күбекне жыеп алалар. Тавык пешеп житкәнче шулпаны әкрән генә кайнаталар. Пешеп житкәч тә, тавыкны аштан алырга кирәк, юкса аның, артык пешеп, таралып китүе мөмкин.

Башка әйберләргә тавыкны шулпадан алгач кына салып, итле токмачлы ашлардагы шикелле кайнатырга кирәк.

Токмачлы тавык шулпасын бәрәңгесез һәм башка тәмләткечләргә салмыйча гына да пешерергә мөмкин. Бу вакытта ашта тавык итенә тәме күбрәк саклана һәм шулпа үзенә бертөрле ләззәтле була. Бу очракта токмачны күбрәк салырга кирәк.

10 кешелек әзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

5 литр суга — 1 килограмм — 1 килограмм 200 грамм авырлыктагы тавык, 500 грамм бәрәңгә, 400—450 грамм токмач, 100 грамм кишер, 100 грамм суган, 1 аш кашыгы тоз.

Дөгеле тавык шулпасы

Чистартылган һәм яхшылап юылган тавыкны, икегә яки дүрткә бүлөп, салкын сулы кәстрүлгә салалар, өстен каплап, ут өстенә пешерергә куялар. Шулпага тоз тавык ите пешеп житәр алдыннан гына салына. Ит пешкәч, аны икенче бер савытка алып торалар. Шулпаны тишекке чүмеч, илэк яки марля аша сөзәләр дә янадан кайнатырга куялар.

Дөгелә төрле чүп-чардан, ярылмаган бөртекләрдән чистарткач, жылы суда юарга да кайнап торган шулпага салырга кирәк. Шуннан соң шулпага туралган бәрәңгә, суган, кишер салына һәм пешерү дәвам иттерелә. Дөгә пешеп житәр алдыннан тавык кире шулпага салына һәм тагын бер кат кайнатып чыгарыла. Яраткан кеше ашка лавр яфрагы да өсти.

10 кешелек шулпа хәзерләү өчен түбәндәге әйберләр алына:

5 литр суга — 1 килограмм — 1 килограмм 200 грамм авырлыктагы бер тавык, 300 грамм дөге, 800 грамм — 1 килограмм бәрәңге, 100 грамм суган, 100 грамм кишер, 2 данә лавр яфрагы, кирәгенчә тоз.

Макаронлы күркә шулпасы

Күркә ите — кош итләре арасында иң тәмлесе. Аның шулпасында пешерелгән токмач, салма яки фабрикада эшлängән макарон һәм вермишель бик тәмле була.

Күркәне башта яхшылап эшкәртәргә (йолкынмаган булса, йоннарын чистартырга, төкләрен өтәргә, эчен алырга), башаякларын кисеп алырга һәм юарга кирәк. Шуннан соң күркәне кирәк кадәр зурлыкта турыйлар, ашка дигән өлешне тагын берничә кисәккә бүлеп, салкын сулы кәстрүлгә салалар һәм, өстен каплап, көчле утка пешерергә куялар. Кайнап чыккач, утны киметә төшәргә һәм ит пешеп җитәр алдыннан кирәк кадәр тоз салырга кирәк. Тоз салып 15—20 минут кайнагач, күркә шулпадан алына. Шуннан соң кайнап торган шулпага макарон, суган, кишер салып, болар барысы да пешеп өлгергәнчә кайнатыла. Күркә итен янәдән ашка салып, тагын бер кат кайнатып чыгарырга, итне аш бүлгәндә тәлинкәләргә салып бирергә кирәк, шулай ук аны табынга аерым рәвештә бирергә дә мөмкин.

Кайбер кешеләр күркә шулпасына берәз бәрәңге дә салалар. Бу очракта бәрәңге макарон белән бергә үк салына, ә макаронны бәрәңге хисабына беркадәр киметеп салырга туры килә.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

5 литр суга — 1 килограмм 200 грамм яки 1 килограмм 600 грамм күркә ите, 400—450 грамм макарон, 1 килограмм бәрәңге, 100 грамм суган, 80 грамм кишер.

Итле бәрәңге шулпасы

Бәрәңге ашын сарык яки бозау итеннән пешерсәң аеруча тәмле була. Итне вак кисәкләргә турап, салкын суга саласың да ут өстенә пешерергә куясың. Шулпа кайнап чыккач, ут берәз киметелә; ит пешеп җиткәнчә шулай экрен генә кайнатыла. Кайнаган вакытта шулпа өстендәге күбекне берничә тапкыр җыеп алырга кирәк. Ит пешеп җитәр алдыннан гына кирәк кадәр тоз салына.

Уртача эрелектәге бәрәңгеләрнең кабыкларын әрчеп, салкын суда юасың да буйга ярып, тигез дүрт кисәккә (әгәр бәрәңге изелә торган булса — өч кисәккә генә ярыла) кискәлисең. Кишер белән суганны чистартып, юып турыйсын да бәрәңге белән бергә кайнап торган шулпага саласың. Бәрәңге пешеп җитәр алдыннан ашка лавр яфрагы салсаң тагын да яхшырак. Бәрәңге пешеп җиткәч, ашны табынга бирергә мөмкин.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, түбәндәге әйберләр алына:

5 литр суга — 1 килограмм сарык ите, 2—2,5 килограмм бэрэнге, 200 грамм суган, 100 грамм кишер, 1—2 лавр яфрагы, кирэгенчэ тоз.

Борчаклы ат ите шулпасы

Аш пешерү өчен югары сыйфатлы ат ите алып, итне яхшылап юарга, сөягеннән аерырга һәм вак кына итеп турарга кирәк.

Борчакны чүп-чардан чистартып жылымса гына суда бүрттереп алырга. Бүрткән борчакны судан алып, ит белән бергә кәстрүлгә салырга да салкын су өстәп пешерергә куярга.

Борчак ашын бик озак кайнатырга кирәк. Пешкәндә борчакның кабыгы өскә күтәрелә, аны ит күбеге белән бергә әледән-әле жыеп алырга кирәк. Ашның ите белән борчагы пешеп житү алдыннан кирәк кадәр тоз салына. Борчак ашына шулай ук шакмаклап туралган бэрэнге, кишер, суган өстәлә. Алар пешеп житкәндә, лавр яфрагы салып, тагын бер кат кайнатып чыгарыла.

Борчаклы ат ите шулпасын мичтә чуенда пешерсән, тагын да яхшырак. Ашны мичтә пешергәндә, югарыда саналган барлык әйберләр берьюлы салына да, чуенның өстен каплап, мичкә куела.

10 кешегә хәзерлэгәндә, ашка әйберләр түбәндәгечә алына:

5—6 литр суга — 1—1,5 килограмм ат ите, 400—500 грамм борчак, 1 килограмм бэрэнге, 100 грамм кишер, 200 грамм суган.

Кашык чумары

Кашык чумары пешерү өчен башта шулпаны хәзерләргә кирәк. Чумар өчен сарык, сыер яки кош ите шулпалары яхшы була. Шулпага кирэгенчэ тоз салына (5 биттән кара).

Ите пешкәч, шулпа тишекле чүмеч, илэк яки марля аркылы сөзелә. Сөзгәч, берәр стакан шулпаны алып суытырга куялар, суынган шулпада кашык чумары өчен камыр изелә. Камыр өчен табакка (савытка) 1—2 йомырка сытыла, чеметеп кенә тоз салына һәм экренләп кашык белән болгатып суытылган шулпа өстәлә һәм он салып болгатыла. Шулпа кайнар булмасын. Чөнки шулпа кайнар булса, йомырканы пешерүе, агын куырылдыруы мөмкин. Камыр йомшак (коймак камырыннан катырак) булырга, ләкин югары күтәргәч кашыктан тиз генә агып төшәрлек булмаска тиеш.

Шулай әзерлэнгән камырны аш кашыгына алалар һәм аннан чәй кашыгы белән урман чикләвеге зурлыгында итеп кайнап торган шулпага салып бетерәләр. Чумарлар башта аска баталар, ә пешә башлагач, өскә күтәреләләр һәм берәз кайнаткач, тәмам пешеп житәләр.

Кашык чумары шулпасына теләгән кешеләр бэрэнге дә са-

лалар. Бу очракта бэрэңге шулпага чумардан элек салына һәм бэрэңгесе пешкэч кенэ чумар салына.

Кашык чумарын бодай, карабодай, борчак һәм ясмык онна-рыннан изэргэ мөмкин.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ түбэндэгэ әйберләр алына:

5 литр суга — 1 килограмм — 1 килограмм 200 грамм ит, 300—450 грамм он, 2 данә йомырка, камыр изү өчен 180—200 грамм шулпа, 100—150 грамм суган, 600—800 грамм бэрэңге, 100—150 грамм кишер, кирәк кадәр борыч һәм тоз.

Борчак чумары

Борчак чумарын сыер, сарык һәм ат итеннән хэзерлэнгән шулпаларда пешерәләр.

Башта ит шулпасы хэзерләнә. Аңа турап бэрэңге, кишер, суган һәм тоз салына. Аннан соң камыр хэзерлиләр. Моның өчен борчак онын иләп табакка салалар, аның өстенә суытылган шулпа яки кайнаган салкын су салып, шактый каты итеп (токмач камырыннан йомшаграк итеп) камыр басыла. Аны тавык йомыркасы зурлыгындагы кисәкләргә бүлөп уклау белән (токмач камырыннан 2—3 тапкыр калынарак итеп) яки кул йөзе белән баскалап берәз жәяләр. Шуннан соң бармак бите кадәр генә итеп өзеп-өзеп куна өстендә чумар ясыйлар. Ул кайнап торган шулпага салына һәм чумар савытның төбөнә утырмасын өчен, бер-ике тапкыр болгатып жибәрелә.

Чумар кайнап чыкканнан соң, ашка лавр яфрагы өстәлә, тагын биш-алты минут кайнаткач һәм чумарлар өскә күтәрелеп чыккач, ашны табынга бирергә мөмкин.

Ясмык чумарын да шулай ук хэзерлиләр.

10 кеше өчен хэзерлэгэндә, әйберләр түбэндэгечә алына:

5 литр суга — 1 килограмм ит, 1 килограмм бэрэңге, 150 грамм суган, 100 грамм кишер, кирәгенчә тоз, 1 данә лавр яфрагы. Чумар өчен: 80—100 грамм суытылган шулпа, 400—450 грамм он.

Бодай чумары

Сарык ите шулпасында бодай чумары пешерү өчен башта шулпа хэзерләргә кирәк (шулпаны ничек хэзерләү турында 5 биттән кара). Сарык ите пешеп житкэч шулпадан алына. Итне алгач, шулпаның тозын тагын бер кат татып карарга һәм туралган кишер, суган өстәргә кирәк. Алар пешеп житкэч, кайнап торган шулпага алдан хэзерләнөп куелган чумар салына. Бодай оны чумары камыры да борчак чумары камыры кебек үк басыла. Чумарлар бер-берсенә ябышмасын өчен, шулпага салгач та кашык белән болгатып жибәрәләр. Чумарлар өскә күтәрелгәч, лавр яфрагы салына, тагын бер кат кайнатып чыгарыла, һәм шуннан соң аш табынга бирелә.

Алдан пешереп алынган итне тэлинкэлэргэ өлешлэп бүлэлэр һәм аның өстенә чумар салып бирэлэр. Тураган итне тэлинкэгэ салып табынга аерым гына да бирергэ мөмкин.

Гадэттә сарык ите белән пешерелгән бодай чумарына бәрәңгә салмыйлар.

10 кешелек итеп хәзерлэгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

5 литр суга — 1 килограмм ит, 1 килограмм әзер чумар, 150 грамм суган, 80 грамм кишер, кирәгенчә тоз.

Борчаклы эче чумар

Чүп-чарыннан чистартылган борчак бик яхшылап юыла һәм жылымса суга салып бүрттерелә. Бүртеп житкәч, борчакны су белән бергә кәстрүлгә салалар һәм тоз салмыйча гына пешерергә куялар. Пешерү барышында өскә күтәрелгән борчак кабыклары әледән-әле жыеп алына. Борчак пешеп житкәч тә, туралган бәрәңгә, суган, кишер, кирәк кадәр тоз салына. Яшелчәләр пешеп житкәч, кайнап торган шулпага эче арыш камырыннан ясалган чумарны салалар. Чумар кайнап, өскә күтәрелеп чыккач, аш өлгергән була.

Ашны табынга бирер алдыннан аңа суган белән кыздырылган туң яки атланмай салалар. Тэлинкэлэргә бүлгәч, һәркем үзенә кирәгенчә катык ката. Ләкин катыкны аш бик кайнар вакытта катарга ярамый, ул эри.

Эче чумар ясау өчен арыш оныннан чүпрәле (башлы), шактый йомшак эче камыр хәзерләнә яки арыш икмәге пешергәндәге, кабарып тулган камыр алына.

Өлгергән эче камырны 100—150 грамм авырлыгында кисәкләргә бүлэләр, аны куна тактасында чәнчә бармак калынлыгында итеп тәгәрәтәләр һәм эрбет чикләвеге зурлыгында итеп пычак белән кисәләр.

10 кешелек итеп хәзерлэгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

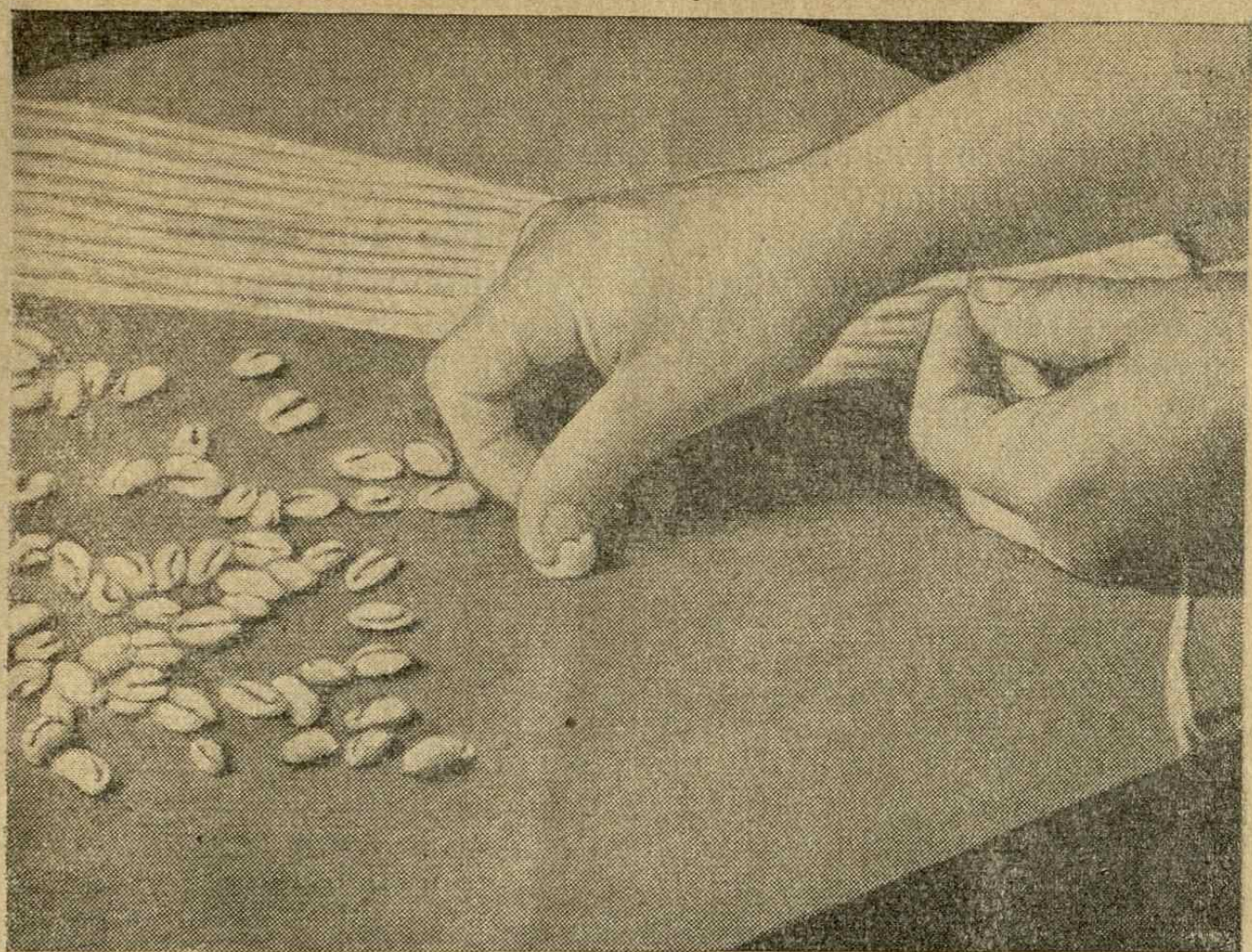
5 литр суга 800 грамм борчак, 1 килограмм—1 килограмм 200 грамм бәрәңгә, 100 грамм май, 500—600 грамм әзер чумар, 150 грамм суган, 100 грамм кишер, кирәгенчә тоз һәм катык.

Салмалар

Салма татар халкының иң яратып ашый торган ашларыннан берсе. Аны итле шулпада да һәм итсез шулпада да пешерергә мөмкин. Салмалы ашка бәрәңгә, суган, кишер, борчак, ясмык та салып пешерәләр.

Гадэттә салмалы ашны катык катып ашыйлар. Итсез пешерелгән салмалы ашка суган белән кыздырылган май салына.

Салма ясау техникасы токмач һәм чумар ясаудан аерыла. Салмалар бодай, карабодай, ясмык һәм борчак оннарыннан ясала.



Салма ясау.

Камырны куна өстендә яки табакта басалар. Табакка башта он салына, аның өстенә йомырка сытыла һәм суынган шулпа өстәлә, тоз сибелә. Шуннан соң камырны кул белән бик яхшылап басалар. Камыр төерсез һәм үзле булырга тиеш. Басылган камырны йөзәр граммлы аерым кисәкләргә бүлеләр һәм аны куна өстендә чәнчә бармак калынлыгында итеп тәгәрәтәләр. Шуннан соң, камырны өзеп-өзеп алып, куна өстендә баш бармак белән бөтереп жибәреп, салма ясыйлар; камырны башта пычак белән эрбет чикләвеге зурлыгында турап, шул кисәкләрне баш бармак белән бөтереп жибәреп тә ясарга мөмкин.

Салма ясау өчен: 100—150 грамм шулпага 2—3 йомырка сытып, берәр чөметем тоз салып 400—500 грамм оннан камыр басыла. Салма камыры токмач камырынан аз гына йомшаграк итеп басыла.

Салмалы сарык ите шулпасы

Салма пешерү өчен сарык, сыер һәм тавык ите шулпалары алына.

Сарык итен яхшылап юарга, ваклап турарга да өсте ябыла торган кәстрүлгә салып, ут өстенә пешерергә куярга кирәк. Тоз ит пешеп житәрәк кенә салына. Тоз салганның соң 15—20 минут кайнаткач, итне шулпадан алалар. Шулпаны сөзеп яңа-

дан кайнатырга куйгач, аңа суган, кишер турап салына. Шулпага салма салу алдыннан вак кына итеп туралган бәрәңге дә салына, бәрәңге пешеп житәр алдыннан салманы салып, өскә күтәрелгәнче кайнаталар.

10 кешелек аш хәзерләү өчен түбәндәгеләр алына:

5 литр суга — 1 килограмм 200 грамм ит, 150 грамм суган, 80 грамм кишер, 1 килограмм бәрәңге, 500—600 грамм эзер салма, 100—150 грамм май (итсез пешергәндә), 300 грамм катык, кирәгенчә тоз.

Борчак салмасы салган ат ите шулпасы

Моның өчен симез ат ите алына. Итне сөягеннән аералар, вак кисәкләргә турыйлар һәм сөякләре белән бергә салып шулпа пешерәләр. Пешерү вакытында аш өстендәге күбекләрне берничә тапкыр кашык белән жыеп алырга кирәк. Ит пешеп житәр алдыннан шулпага тоз салалар һәм кайнатуны дәвам иттерәләр. Пешеп житкәч, итен алып, шулпаны илэк яки марля аша сөзәләр дә тагын кайнатырга куялар. Кайнап торган шулпага туралган бәрәңге, суган, кишер салына. Алар пешеп житәр алдыннан итне дә яңадан ашка салып кайнатып чыгаралар. Шуннан соң шулпага борчак оныннан ясалган салма салына. Салмалар өскә күтәрелеп чыккач, аш өлгереп житкән була, аны табынга бирергә мөмкин (салманы ничек хәзерләү турында 14—15 битләргә кара).

Бу ашны бәрәңгесез дә пешерергә мөмкин. Ул чакта салма күбрәк алына.

10 кешегә хәзерләгәндә түбәндәгеләр алына:

6 литр суга — 1 килограмм ат ите, 1 килограмм бәрәңге, 150 грамм суган, 80 грамм кишер, 500—600 грамм эзер салма.

Йомыркага басылган салмалы сөтле аш

Өсте алмаган сөтне кәстрүлгә салып кайнатып чыгаралар. Шуннан соң аңа суган, тоз һәм уймак зурлыгында гына итеп туралган бәрәңге салына. Бәрәңгесе пешеп житкәч, салманы салалар. Салмалар өскә күтәрелеп чыккач, аш пешкән була. Мондый ашка атланмай салырга да мөмкин.

Салма ясаганда, камыр йомыркага гына басыла. Йомырканы савытка сыталар, берәз тоз сибеп, бик яхшылап туглыйлар, һәм он салып камыр басалар. Эзер камырдан салма ясала (салманы ничек ясау турында 14—15 битләргә кара).

10 кешелек эзерләгәндә, түбәндәгеләр алына:

4—5 литр сөткә — 6—8 йомырка, 450—500 грамм бодай оны, 100 грамм май, 1 килограмм бәрәңге, 100 грамм суган. Сөткә 20 процент чамасы салкын су кушарга да мөмкин. Бу очракта ун кешелек итеп хәзерләгәндә, 4 литр сөткә 1 литр су кушыла.

Бодай салмалы ясмык ашы

Сыер итен яхшылап юалар һәм вак кына итеп турыйлар. Ясмыкны чистартып, жылы суда юалар, кәстрүлгә ит янына салалар һәм алар өстенә салкын су салып, ут өстенә пешерергә куялар. Ит һәм ясмык пешеп житәр алдыннан ашка тураган бәрәңге, суган һәм тоз салына. Аш пешеп житкәч, кайнап торган шулпага бодай салмасы салына һәм өскә күтәрелгәнче кайнатыла.

10 кешегә хәзерлэгәндә, түбәндәгеләр алына:

5 литр суга—1 килограмм ит, 600 грамм ясмык, 1 килограмм бәрәңге, 200 грамм суган, 500—600 грамм салма.

Умачлар

Умачлы аш иң гади аштан санала. Умачны итле, сөтле шулпаларга салалар һәм кысыр аш итеп тә хәзерлиләр.

Умач гадәттә бодай, карабодай, солы һәм арыш оннарыннан уыла.

Умач уу техникасы. Табакка он, аның өстенә тозлы шулпа яки су салына, су башка камырларга (токмач, чумар) караганда күп өлеш ким алына. Суны аз-азлап салып, онны кул белән яхшылап болгаталар һәм барлыкка килгән камыр массасын вак кына төерчекләр хасил булганчы бармаклар белән уып торалар. Он төерчекләргә әйләнеп беткәч, умач хәзер була.

Хәзерләнгән умачны кайнап торган шулпага салалар. Оешмасын өчен, умачны ике уч белән уып торып салалар һәм пешкәндә әледән-әле болгатып торалар.

Кысыр ашлар

Итсез пешерелгән ашларны кысыр ашлар дип атыйлар. Мондый ашларга тәм кертү өчен катык, йомырка, йомырка тәбәсе, сары майда кыздырылган суган, сызык һәм башка шундый әйберләр салалар. Кысыр ашларның барысы да диярлек катык катып ашала.

Токмачлы аш

Кәстрүлгә салкын су салып кайнарға куела. Су кайнап чыккач, аңа туралган бәрәңге һәм кирәгенчә тоз салалар. Бәрәңге пешеп житкәч, кайнап торган шулпага эзер токмач салына һәм өскә күтәрелеп чыкканчы кайнатыла (токмачны ничек басу турында 28—29 битләргә кара).

Ашка кыздырылган сызык яки суган белән кыздырылган сары май салалар, катык катып ашылар. Кыздырылган сызык яки суганны аш пешеп житкәч тә, ашны тәлинкәләргә бүлгәнче, кәстрүлгә салалар. Катыкны һәр кеше үз тәлинкәсенә (бер-ике кашык) катып ашый. Катык табынга аерым савыт һәм аерым кашык белән куела.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ, түбэндэгелэр алына:

4 литр суга — 1—1,5 килограмм бэрэңге, 150—200 грамм сызык яки май, 150—200 грамм суган, 450—600 грамм токмач, 300 грамм катык.

Катыклы борчак салмасы

Йомыркага басылган борчак салмасын кайнап торган тозлы суда пешереп алалар да илэккэ салып сөзэлэр. Сөзгөн салманы бераз суытып катык катып табынга бирэлэр.

10 кешелек ашка түбэндэгелэр алына:

1,2—1,5 килограмм борчак салмасы, 300—350 грамм катык.

Борчак ашы

Борчакны чистарталар һәм бүрттерэлэр. Бүрттерелгән борчак салкын су белән бергә кэстрүлгә салына һәм пешэргә куела. Борчак пешеп житкәнче ашка тоз салырга ярамый. Борчак пешеп житкәч, тураган бэрэңге һәм суган салына. Аш бик сыек булмаска тиеш.

Борчак ашын катык катып ашыйлар. Күп урыннарда бу аш бэрэңгесез дә пешерелә. Бу вакытта борчак күбрәк салына.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ, әйберләр түбэндэгечә алына:

4 литр суга—600—800 грамм борчак, 1 килограмм—1 килограмм 300 грамм бэрэңге, 100 грамм суган, 80 грамм кишер, кирәгенчә катык.

Сызыклы бэрэңге ашы

Кайнап торган тозлы суга уймак зурлыгында итеп туралган бэрэңге һәм кишер салына. Бэрэңге пешеп житәрәк ашка вак кына итеп туралган һәм майда кыздырылган суган өстәлә. Аш пешеп житкәч, эзер сызык салына.

Сызык хэзерләү. Сызык хэзерләү өчен терлекләрнең (сыер, сарык, ат), кошларның (каз, үрдәк, тавык, күркә) эч мае алына. Туралганчы майны яхшылап салкын суда юарга кирәк. Аннары вак кына итеп турап яки ит тарткыч аркылы үткәреп, майны казанда яки кэстрүлдә эретэлэр. Май эрегәч, ике өлешкә: сыек майга һәм сызыкка бүленә. Шуннан соң аны илэк аркылы сөзэлэр, сыек май аска агып төшә, сызык өстә кала. Гадәттә 1 килограмм чи терлек маеннан, эреткәч, 750 грамм май, 100 грамм сызык чыга, 150 грамм парга оча.

10 кешегә сызыклы бэрэңге ашы пешерү өчен түбэндэгеләр алына:

4—5 литр суга—2—2,5 килограмм бэрэңге, 100 грамм кишер, 150—200 грамм суган, 100 грамм сызык, 100 грамм май.

Йомырка туглаган токмачлы аш

Йомырка туглаган токмачлы аш та югарыда әйтеп үтелгән токмачлы кысыр ашлар кебек үк пешерелә. Аңа, бары тик аш пешеп житкәч, йомырка гына өстәлә. Йомырканы берәмләп ватып, турыдан-туры кайнап торган ашка салалар һәм ашны кашык белән болгаталар. Йомырканы берәз тоз сибеп, аерым савытта туглап салырга да мөмкин. Йомырка пешеп житкәч, вак калжалар (кисәкләр) булып шулпа өстенә калкып чыга.

Йомырка кеше саен бер-ике данә исәбеннән алына.

Йомырка калжалы дөге ашы

Дөгене чистарталар һәм жылы суда юалар. Шуннан соң аны кайнап торган суга салалар. Дөге яртылаш пешкәч, шулпага тоз, суган һәм туралган бәрәңге өстилә. Аш өлгереп житәрәк, аңа алдан хәзерләнгән тәбә (йомырка калжасы) салына (тәбәне ничек пешерү турында 73 биттән кара). Ашны бүлгәндә, һәр тәлинкәгә берәр калжа туры килергә тиеш.

Йомырка калжалы ашлар гадәттә кунак ашы булып саналалар. Аны нечкә, матур итеп киселгән токмачлы ашларга да салалар.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына: 4 литр суга—350—400 грамм дөге, 1 килограмм бәрәңге, 150 грамм суган, 10 данә йомырка, кирәк кадәр тоз.

Өйрәләр

Ярмалы ашлар күп төрле була. Аларның тәмнәре дә төрлечә һәм алар төрле куелыкта пешереләләр. Өйрә пешергәндә, ашка ярмадан тыш бәрәңге, суган, кишер һәм башка әйберләр дә салына. Өйрәнең исеме ашка салынган ярма исеме белән атала. Мәсәлән, тары өйрәсе, дөге өйрәсе, карабодай өйрәсе, солы өйрәсе.

Гадәттә өйрәне чуенга салып мичтә пешерәләр, аларны шулай ук кәстрүлгә салып плитә яки керосинка өстендә дә пешерергә мөмкин. Мичтә пешергән өйрәләр ләззәтлерәк була.

Сыер итле тары өйрәсе

Тары өйрәсе пешерү өчен сыер итен яхшылап юалар, вак кисәкләргә турыйлар, аннан салкын су белән бергә кәстрүлгә салып, ут өстенә пешерергә куялар. Ит пешеп житәр алдынан шулпага алдан ук чистартып һәм жылы суда юып куйган тары ярмасы салалар. Аннары тоз, суган, ваклап туралган кишер һәм бәрәңге салып, пешерүне давам иттерәләр, ә инде өйрәне мичтә пешергәндә, барлык әйберләр чуенга берьюлы салына, өстен томалап, мичкә куялар да пешеп житкәнче шунда тоталар.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ, эйберлэр түбэндэгечэ алына:
5 литр суга — 1 килограмм ит, 350—400 грамм тары ярмасы,
800 грамм — 1 килограмм бэрэнге, 150 грамм суган, 80 грамм
кишер, кирэк кадэр тоз һәм борыч.

Сөтлө бэрэнге өйрөсө

Эре бэрэнгелэрне яхшы итеп эрчилэр, күзэнэклэрен пычак
очы белэн алалар һәм, яхшылап югач, кайнап торган тозлы суга
салып пешерэлэр. Бэрэнгесе пешеп житкэч, суын саркыталар да
төере беткәнче яхшылап төялэр.

Төөлгән бэрэнгене, суганны, борычны һәм тозны кэстрүлдэ
кайнап торган сөткэ салып болгатаалар да 10—15 минут утка
куеп кайнатаалар.

Пешеп житкэч, бэрэнге өйрөсенэ эрегән атланмай салып
табынга бирэлэр.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ кирэкле эйберлэр:

5 литр сөт, 2 килограмм бэрэнге, 150 грамм суган, 100 грамм
май, кирэгенчэ борыч һәм тоз.

Каз итлө борай өйрөсө

Гадэттэ бу ашны чуенга салып мичтэ пешерэлэр. Мичкэ куй-
ганда, барлык азыклар чуенга берьюлы салына һәм аның өсте
ныгытып каплана. Бу ашны шулай ук кэстрүлгэ салып плитэ
яки керосинка өстендэ дә пешерергэ мөмкин.

Каз итлө борай өйрөсө пешерү өчен эшкэртелгән (йолкынган,
өтелгән, эче алынган) казны берничэгэ бүлэлэр. Ашка дигән
кисәкне ваклап турыйлар һәм салкын су белэн бергэ кэстрүлгэ
салып пешерергэ куялар. Каз ите пешеп житэр алдыннан шулпа-
га тоз, борай ярмасы салына һәм пешерү дөвам иттерелэ. 10—15
минут кайнаганнан соң, шулпага уймак зурлыгында итеп турал-
ган бэрэнге, суган, кишер өстөп, ашны өлгергәнче кайнатаалар.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ, эйберлэр түбэндэгечэ алына:

5—6 литр суга 1—1 килограмм 500 грамм каз ите, 1 кило-
грамм 200 грамм бэрэнге, 100 грамм суган, 80 грамм кишер.

Сарык итлө дөгө өйрөсө

Сарык итен яхшылап юалар һәм сөягеннән аерып алалар.
Шуннан соң вак итеп турыйлар һәм сөяклэре белэн бергэ салкын
сулы кэстрүлгэ салып кайнарга куялар. Кайнаган вакытта күбе-
ген ала торырга кирэк. Ит пешеп житэр алдыннан кирэгенчэ
тоз өстилэр.

Дөгене чистартып, жылы суда юалар. Дөгө ярмасы 10—15
минутлар кайнагач, ашка тураган бэрэнге, суган, кишер салына.
Аш пешеп житкэч, кэстрүлгэ лавр яфрагы өстөп, тагын бер тап-
кыр кайнатып чыгарыла.

Ун кешегә хәзерлэгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

5 литр суга—1 килограмм ит, 300 грамм дөгә, 1 килограмм бәрәңгә, 100 грамм суган, 80 грамм кишер, 1—2 лавр яфрагы.

Сөтле ашлар

Сөтле аш иң жиңел ашлардан санала. Аны пешерү өчен сөт, су, шикәр, май, йомырка, яшелчәләр кирәк. Сөтле ашка өй токмачы, фабрика токмачлары (макарон, вермишель), тары, дөгә, карабодай ярмалары салырга мөмкин. Сөтле ашларны бәрәңгелә һәм бәрәңгесез дә пешерәләр. Бәрәңгесез пешергәндә, сөтә кайнап чыккач ук токмач салына. Токмач өскә күтәрелеп менгәч, тоз белән май өстәп тагын бер кат кайнаталар. Сөтле ашларга теләгән кеше берәз гына шикәр дә сала. Шикәр сөтле ашка бик килешә.

Бәрәңгә белән пешергәндә, бәрәңгесә токмачтан элек салына. Ярмә белән пешергәндә, ярманы бәрәңгедән элгрәк салырга кирәк.

Бәрәңгә салып пешергәндә, сөтле ашка шикәр салынмый.

Аш пешеп житкәч, табынга атланмай салып бирәләр.

Сөтле токмач

Сөтле шулпа кайнап чыккач, кирәк кадәр тоз һәм шикәр өстиләр. Кайнап торган шулпага өй токмачы салып, өскә күтәрелгәнчә кайнаталар. Пешеп житкәч, атланмай салып табынга бирәләр.

Бу ашка теләгән кеше бәрәңгә һәм суган да сала.

10 кешелек итеп хәзерлэгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

4 литр сөткә—1 литр су, 400 грамм өйдә хәзерләнгән токмач, 50 грамм шикәр, 100 грамм май, 1 килограмм бәрәңгә, 100 грамм суган, кирәк кадәр тоз.

Бәрәңгелә һәм сөтле тары өйрәсә

Сөтле шулпа кайнап чыккач, алдан чистартылган һәм юылган тары ярмасын салып жибәрәләр. Ярмасы пешеп житәрәк туралган бәрәңгә, берәз тоз һәм суган өстәлә.

Аш пешеп житкәч, аңа май салып, табынга бирелә.

10 кешелек итеп хәзерлэгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

4 литр сөткә—1 литр су, 1 килограмм бәрәңгә, 400 грамм ярмә, 100 грамм суган, 100 грамм май.

Сөтле, кабаклы тары өйрәсә

Кайнап торган сөтле шулпага яхшылап юылган тары ярмасы салалар. Ярмә изелә башлагач, ашка шакмаклап туралган бәрәңгә һәм кабак салына. Алар яртылаш пешкәч, тоз өстиләр һәм

ашны тәмам пешеп житкәнче әкрән генә кайнаталар. Ашны ут-
тан алырга 3—4 минут калгач, аңа атланмай салына.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:
4 литр сөткә — 1 литр су, 250 грамм тары ярмасы,
500 грамм бәрәңге, 800 грамм кабак, 100 грамм атланмай,
кирәгенчә тоз.

Пилмәннәр

Пилмәннәр һәм аңа охшаган башка ашларга шулпа хәзерләү
өчен сөякле һәм сөяксез итләр алына. (Итле шулпаларны ни-
чек хәзерләүне 5—6 битләрдән кара.)

Ит һәм сөяк пешеп житкәч, шулпаны иләк аша сөзәләр һәм
аңа тоз, борыч, суган, кишер салып, яңадан кайнатырга куялар.

Шулай хәзерләнгән шулпалар белән тәлинкәләргә бүлеп пил-
мәннәр, йомарлап ясалган ит, каты итеп пешерелгән йомырка
тәбәсе, салма, чумар һәм аерым савыт белән пәрәмәч, сумса, бә-
леш бирелә.

Пилмәннәр шактый күп төрле булалар. Алар арасында ит пил-
мәне, эремчек пилмәне, киндер орлыгы пилмәне, үпкә-бавыр пил-
мәне, кияү пилмәннәре һәм башкалар бар.

Пилмәннәр формалары буенча бер-беренә бик ошыйлар, тик
аларның эчләренә салган әйберләре генә төрле була. Кияү пил-
мәне үзенә күләме ягыннан башкалардан аерыла. Ул бик вак
итеп ясала. Аның камыры бик юка була һәм түгәрәкләре дә биш
тиенлек акча кадәр генә итеп киселә.

Пилмәнгә камырны ничек басу турында 28—29 битләренә
кара.

Пилмәнгә симез сыер ите алына. Итне яхшылап юалар һәм
вак кына турап, ит тарткыч аша үткәрәләр. Тартылган итне
суган һәм тоз салып, борыч сибеп, тагын бер кат ит тарткыч
аша үткәрәләр. Шуннан соң иткә берәз салкын су салалар һәм
агач кашык белән бик яхшылап болгаталар яки камыр баскан
кебек кул белән изәләр, тозы һәм борычы аз булмасын өчен,
итне татып карарга кирәк. Шуннан соң пилмән ясый башлыйлар.

Пилмән ясау. Басылган камырны берничә тигез кисәккә
бүлеп, куна өстендә әвәлиләр дә һәр кисәккә бер-ике миллиметр
калынлыгында жәймә итеп жәяләр. Жәймәне тигез жәюгә аеру-
ча игътибар итәргә кирәк. Жәелгән жәймә диаметры өч санти-
метр булган кискеч белән кечкенә түгәрәкләргә киселә. Һәр
түгәрәкнең уртасына чәй кашыгы яки пычак очы белән тартыл-
ган итне салалар. Шуннан соң итне эчтә калдырып, камырны
ярты ай рәвешендә бөгеп ябалар, аның тирәләрен бармак очы
белән чеметеп ябыштыралар һәм бөгеп ике очын бергә тоташ-
тыралар.

Ясап бетергәч, пилмәнне кайнап торган шулпага берәм-берәм
салып торалар. Алар пешеп житкәч, өскә күтәрелә башлый,
күтәрелгәннән соң да пилмәнне тагын дүрт-биш минут кайна-

тырга кирэк. Пешеп житкэч, пилмәнне һәр тэлинкагә 25—30 арны салып, шулпа белән табынга бирэләр.

Пилмәнне шулпасыз да ашыйлар. Бу очракта пилмәннәрне шулпада түгел, кайнап торган тозлы суда гына пешерэләр, пешкэч, тишекле чүмечтә яки илэктә сөзэләр һәм өстенә эреткән май яки каймак салып табынга куялар.

10 кешелек итеп хэзерлэгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:
4 литр шулпага — 1 килограмм — 1 килограмм 200 грамм тарткан ит, 200—250 грамм суган, тарткан иткә салу өчен 150 грамм су яки сөт, 1 килограмм эзер камыр, кирэк кадәр тоз һәм борыч.

Кияү пилмәне

Кияү пилмәне өчен ит белән камыр гади пилмәнгә хэзерләнгәндәге кебек үк хэзерләнә, тик кияү пилмәнненең итенә дә йомырка сытыла.

Кияү пилмәнненең камыры биш тиенлек акча зурлыгында гына итеп киселә һәм эченә ите дә азрак салына.

Кияү пилмәне дә гади пилмән кебек ясала һәм пешерелә.

10 кеше өчен хэзерлэгәндә, әйберләр түбәндәге исәптән чыгып алына:

4 литр шулпага — 800 граммнан 1 килограммга кадәр тартылган ит, 150 грамм суган, 100 грамм су яки сөт, 600—800 грамм камыр, 2 йомырка, кирэк кадәр тоз һәм борыч.

Фрикаделье¹ аш

Фрикаделье аш пешерү өчен шулпа, югарыда сөйләнгәнчә, ит яки сөяктән хэзерләнә. Аңа бәрәңге салына, бәрәңгесе пешкэч, фрикадельләрне шулпага салалар да ит пешеп житкәнчә кайнаталар, аннан соң токмачны салып кайнатып алалар.

Фрикадельләр ясау. Моның өчен сыер яки сарык ите яхшы. Итне сөягеннән аералар, вак кисәкләргә турыйлар һәм ит тарткыч аркылы үткәрэләр. Аннан соң иткә суган һәм борыч салына да ит тарткычтан тагын бер кат үткәрелә. Икенче кат үткәргәннән соң иткә тоз сибелә, йомырка сытыла һәм кул белән бик яхшылап изелә. Өлгергән иттән урман чикләвеге зурлыгында түгәрәкләр ясала.

10 кешелек итеп хэзерлэгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:
4—5 литр шулпага — 1 килограмм — 1,2 килограмм тарткан ит, 2 йомырка, 1 килограмм бәрәңге, 400 грамм токмач, кирэк кадәр борыч белән тоз.

¹ Фрикадель (немец сүзе) — чапкан иттән әвәләп ясалган түгәрәкләр.

Эремчек пилмәне

Эремчек пилмәне камыры башка пилмәннәргә хәзерләнгәндәге кебек басыла. Ләкин ул калынак жәелә һәм зуррак итеп (түгәрәкнең диаметры 6—7 сантиметр) киселә. Түгәрәкләргә эзер эремчекне аш кашыгы белән салып, түгәрәкне урталай капыйлар һәм кырыйларын бармак очы белән чеметеп ябыштыралар. Эремчек пилмәнненең баш-башлары тоташтырылмый, ярты ай формасында калдырыла. Пилмән эченә шулпа керсен өчен, пилмәннең бер башында кечкенә генә тишек калдыралар.

Пилмән өчен эремчек хәзерләү. Эзер эремчекнең суын ак киндер яки ике катлы марля капчыкка салып саркыталар. Капчыкны сөзәгрәк урынга куеп, аның өстенә такта капыйлар, такта өстенә авыр әйбер бастыралар. Ул шунда бер ике сәгать тотыла. Шуннан соң эремчекне юкә иләк аша кашык белән уып үткәрәләр яки ит тарткыч аша үткәрәләр. Ит тарткычтан үткәрелгән эремчек өстенә йомырка сытыла, каймак салына, берәз тоз сибелә һәм бик яхшылап болгатыла. Болай хәзерләнгән эремчектән шунда ук пилмән ясыйлар.

Эзер пилмәннәр кайнап торган тозлы суда пешереп алына, иләккә яки тишекке чүмечкә салып сөзелә һәм тәлинкәләргә салып, каймак сибеп табынга бирелә.

10 кешегә хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәге исәптән чыгып алына:

800 грамм эремчек, 2 йомырка, 1 килограмм камыр, 400 грамм каймак.

Киндер орлыгы пилмәне

Чистартылган киндер орлыгы алына. Икмәк пешереп чыгарылган мичтә аны ике сәгать киптерәләр. Шуннан соң килегә салып төяләр дә юкә иләктә илиләр. Иләк астына төшкән орлык онын пешкән бәрәңге һәм йомырка кушып бик яхшылап изәләр, әгәр каты булырлык булса, аңа берәз куге сөт тә өстәргә мөмкин. Шуннан соң эремчек пилмәнненә хәзерләгән кебек камыр хәзерлиләр һәм шундый ук зурлыкта түгәрәкләр кисеп, киндер пилмәнне ясыйлар. Ясап бетергәч үк пилмәннәргә тозлы суда пешереп алалар һәм, сөзеп, кайнар килеш, өстенә каймак яки сары май салып, табынга бирәләр.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

1 килограмм киндер орлыгы, 3 йомырка, 200—300 грамм пешкән бәрәңге, 800 грамм — 1 килограмм камыр, 500 грамм каймак яки 200 грамм сары май.

Чия пилмәне

Чия пилмәнненә дә камырны ит пилмәнненә хәзерләгән кебек хәзерлиләр һәм ул шундый ук итеп ясала.

Пилмән ясау өчен эре, итләч чия алына. Чияне яхшылап

юалар, төшлөрөн алалар. Аннан соң һәрбер түгәрәккә ике-өч данә төше алынган чия салып, пилмән итеп бөгәләр. Чия пилмәне эченә шикәр салырга ярамый, ул пилмәнне суландыра һәм пешкәндә тишелеп агуы мөмкин. Ясап бетерү белән пилмән-нәрне тозлы суда пешереп алалар һәм сөзеп суытырга куялар. Суынып житкәч, тәлинкәләргә бүлэләр, өстенә мул итеп шикәр комы һәм каймак сибеп табынга бирэләр.

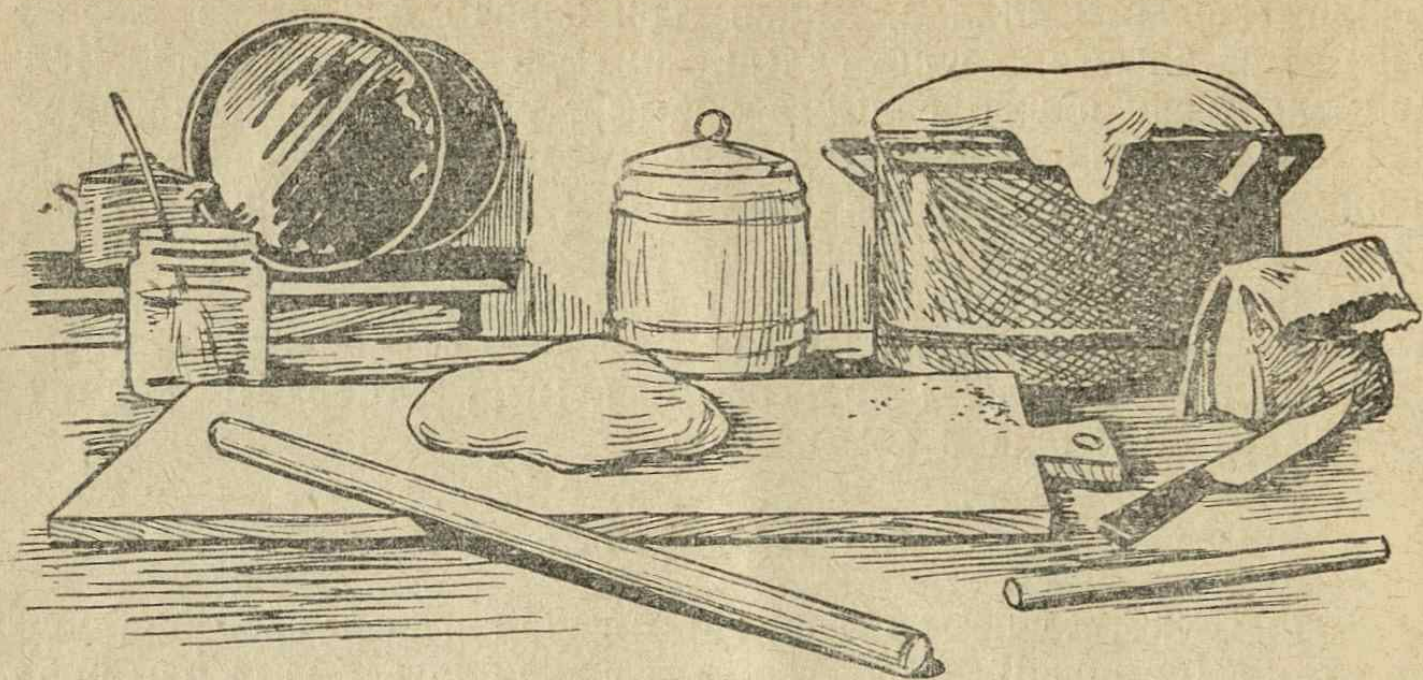
10 кешелек итеп хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

1 килограмм чия, 1 килограмм камыр, 500 грамм каймак, 200—300 грамм шикәр комы.

Аш тәмләткечләр

Башлы һәм кыяклы суган, сарымсак, кишер, укроп, петрушка, томат (помидор), серкә, керән, горчица, тоз, кызыл һәм кара борыч (төелгән һәм төелмәгән), хуш исле борыч, бөтнек, катык, лавр яфрагы кебек әйберләр аш тәмләткечләр дип аталалар.

Тәмләткечләрдән һәркем үзе теләгәнчә файдалана. Ләкин аларны куллануның кайбер кагыйдәләре бар. Мәсәлән, итле шулпа пешергәндә суган, кишер, лавр яфрагы, тоз салына. Итле аш өстенә укроп, борыч сибелә; катыклы, сөтле һәм кысыр ашларга бөтнек сибелә; борчак ашына суган; яшелчә ашларына томат салалар. Пилмән ашаганда серкә, майлы итләргә горчица, борчаклы ашлар янына катык куялар.



КАМЫРЛАР

Камырларны бодай, арыш, арпа, солы, карабодай оннарыннан басалар. Гадэттә оннар берничә сортка бүленә. Югары сортлы оннардан камыр яхшырак була. Чүпрәнен югары сыйфатлы булуы да камырның уңуы өчен әһәмиятле. Камыр бик жылы яки салкын урында тормаска тиеш. Аны уртача жылылыкта — 25—30 градус температурада тотарга кинәш ителә.

Камырларга су һәм оннан тыш май, йомырка, шикәр, сөт һәм төрле тәмләткечләр (ваниль, ванилин, жимеш сулары, жимеш, канәфер суы һәм башка шундыйлар) салына. Бу әйберләрнең сыйфатын камырга салганчы жентекләп тикшерергә кирәк. Аларның берсе генә начар сыйфатлы булса да, камырның бозылуы мөмкин. Мәсәлән, бозылган май яки исләнгән йомырка салынса, камыр тәмсез яки начар исле була.

Кайбер кешеләр камыр тизрәк кабарсын өчен, әче камырга чәй содасы да салалар. Бу һич тә ярамый. Сода чүпрәле камырны кабартмый, бәлки әчүен акрынайта һәм камырны сусылландыра.

Камыр изү

Камыр өчен мөмкин кадәр югары сортлы коры он алына, ул яхшылап иләнә. Чүпрә һәр килограмм онга 20—40 грамм исәбеннән салына. Чүпрәне жылымса суга яки сөткә салып, кашык белән яхшылап изәргә кирәк. Шуннан соң камырга дигән онның өчтән бер өлешен чүпрәле суга (сөткә) салып бик яхшылап, камырның төере беткәнче тугларга кирәк. Шуннан соң камыр өстенә жиңелчә генә он сибәргә, жылы жиргә куеп 2—4 сәгать эчәтергә кирәк. Бу—камыр башы кую дип атала. Әчегәч, камыр-

ның күләме 2 өлеш арта, бераздан шинә (кайтып төшә) баш-
лай, шул вакытта ана май, шикәр комы, тоз, төрле тәмләткеч-
ләр (ваниль, ванилин һ. б.) салалар һәм онның калган өлешен
өстәп, камырны басалар. Камырны үзләнгәнче, кулдан һәм савыт
стеналарыннан кубып төшөп беткәнче басарга кирәк. Басканнан
соң камыр эчесен өчен жылы урынга куела. Камыр кабарып
житкәч (1—2 сәгать чамасы үткәч), аны тагын бер тапкыр бас-
калап төшерәләр. Болай иткәндә андагы углекислый газнын бер
өлеше чыга, камыр эченә һава керә. Ә һава эчүнә яхшырта, ка-
мырның көпшәк булуын һәм кабаруын тәмин итә.

Камырның, эчүен китерү белән бергә, артык эчеп китмәвенә
дә бик нык игътибар итәргә кирәк. Чөнки артык эчесә, камыр-
ның сыйфаты түбәнәя, пешкән әйберләрдә бертөрле эчкелтем
тәм була. Шунның өчен камырны кичтән үк куеп калдырырга
ярамый.

Камырга төрле майлар: атланмай, сары май, маргарин,
үсемлек майларыннан көнбагыш мае салырга мөмкин. Марга-
рин башка майларга караганда берәз артыграк алына.

Камырга күпме он, май, шикәр һәм су салуның пропорциясе-
нә дә зур игътибар бирергә кирәк. Он арттырылса яки киметел-
сә, шуңа туры китереп, башка әйберләр дә я арттырыла, яки
киметелә. Камыр хәзерләү өчен тотыла торган продуктларны
төгәл үлчәп алырга кирәк.

1 килограмм оннан камыр хәзерләү өчен 20—40 грамм чүпрә,
2 стакан су яки сөт, 2—4 аш кашыгы май, 2—3 йомырка, 1 аш
кашыгы шикәр комы һәм 1 чәй кашыгы тоз алына.

Әгәр камыр татлырак ризыклар пешерү өчен әзерләнсә, аңа
майны, шикәр комын, йомырканы биредә күрсәтелгәнә караган-
да ике тапкыр артыграк салырга кирәк.

Баш куймыйча гына камыр кую

Камырны баш куймыйча гына да эчетеп була. Гадәттә май,
шикәр, йомырка салырга кирәк булмаганда, камырны, баш куеп
тормыйча гына, берьюлы басып куялар.

Мондый камыр өчен, жылымса су яки сөт алып, чүпрәне бик
яхшылап изәләр, кирәгенчә тоз салалар һәм бөтен онны болга-
та-болгата салып басып куялар. Мондый камырга, башлы ка-
мырга караганда, чүпрә күбрәк кирәк. Камыр кабара башлагач,
аны тагын бер кат баскалап төшерәләр һәм кабарып-тулып
кире төшә башлагач, пирог һәм башка әйберләргә яыйлар.

Башсыз камыр куйганда, әйберләр түбәндәгә исәптән алына:
2—2,5 стакан су яки сөткә — 1 килограмм он, 30—50 грамм
чүпрә, 1 чәй кашыгы тоз салына.

Төче камыр

Мич ашын бик ашыгыч кына пешерергә кирәк булганда төче
камыр хәзерләнә. Башта онны яхшылап илиләр. Аннары кирәк
кадәр су алып, шуңа тоз, йомырка, май, сөт салып, барысын

бергә туглыйлар. Илэнгән онны куна өстенә яки табакка (савытка) салалар да, анын өстенә алдан хәзерләп куелган сыекчаны агызып, он белән аралаштыралар һәм камыр итеп басалар. Камыр бик нык үзлэнгәнче, кулдан төшөп беткәнче басыла һәм озак тотмыйча, кирәкле әйберләргә салып, шунда ук пешерергә куела.

1 килограмм камыр өчен әйберләр түбәндәгә исәптән алына: 600—700 грамм он, 150 грамм су, 30—50 грамм шикәр комы, 100—130 грамм май, 1—2 йомырка, кирәк кадәр тоз.

Төчө камырны каймакка да басалар. Бу вакыт 500 грамм онга 1 стакан каймак, 2 аш кашыгы май яки маргарин, 1—2 йомырка, 1 аш кашыгы шикәр комы һәм ярты чәй кашыгы тоз салына.

Әгәр мондый төчө камырдан итле, суганлы, балыклы ризыклар хәзерләнсә, камырга шикәр, май һәм йомырканы берәз ким салырга кирәк.

Катлы камыр

Онны илиләр, яртысын бүлөп алалар да май белән басалар. Аннан соң аны 1,5—2 сантиметр калынлыкта дүрт почмаклы итеп жәяләр һәм зур тәлинкәгә салып, салкын урынга чыгарып куялар. Калган оннан да лимон суы өстәлгән ярты стакан салкын су белән камыр басыла (суга кирәгенчә тоз да өстәлә). Бу камыр түгәрәкләп әвәләнә һәм өстенә чиста тастымал каплап 20—30 минут тотыла. Шуннан соң аны майлы камырдан ике тапкыр кирәк һәм берәз озырак итеп жәяләр.

Майда басылган (тәлинкәгә салып суык урында тотылган) камырны жәелгән камыр уртасына салырга һәм зур камырны дүрт яктан каплап конверт кебек итеп ябыштырырга кирәк. Шулай итеп, майга басылган камыр конверт эчендә кала. Кунага он сибеп, бу конвертны 1 сантиметр калынлыкта тигез итеп жәяргә, аннан аны бөкләп тактага салып, 30—40 минут салкын урында тотарга кирәк.

Суытылган камырны тагын ике тапкыр жәеп, дүрткә бөклиләр һәм салкын урында тоталар. Шуннан соң камырдан кирәкле әйберләр — катлы паштет, сумса һәм башка нәрсәләр ясылалар.

Әйберләр түбәндәгә исәптән алына:

500 грамм он, 400 грамм атланмай, ярты лимон, ярты стакан су, бер чәй кашыгы тоз.

Токмач һәм пилмән камыры

Токмач һәм пилмән камыры басу өчен, югары яки беренче сорт он алына. Башта онны илиләр, аннан соң кирәк кадәр аерып алып, куна өстенә өем итеп куялар. Бу өемнен уртасына чокыр ясап, шуңа кирәгенчә салкын су яки суытылган шулла,

тоз һәм йомырка салып камыр басалар. Камыр каты һәм үзле булырга тиеш. Басылган камырны берничә кисәккә бүлөп түгәрәкләр ясыйлар, аларның һәрберсен уклау белән 1—2 миллиметр калынлыгында жәяләр. Жәймә өстенә он сибеп 10—15 минутка картайтырга (бераз катарга) куялар; аннан соң жәймәне дүрткә бөкләп 2—3 сантиметр кинлегендә тасмалар кисәләр. Аларны берсе өстенә икенчесен куеп, нечкә генә итеп токмач кисәләр.

Токмачны нечкә, озынча итеп кенә түгел, бәлки ромб, өчпочмак формасында яки вак шакмаklar кебек итеп тә кисәргә мөмкин.

10 кешегә житәрлек токмач камырына түбәндәгеләр алына: 350—400 грамм он, 80—100 грамм су яки суытылган шулпа, 2 йомырка, 10—15 грамм тоз.

Пилмән камыры да токмач камыры кебек үк басыла. Тик ул, токмач камырына караганда, бераз гына йомшаграк булырга тиеш һәм аңа йомырканы күбрәк салырга кирәк.

Камырны токмач жәйгән кебек үк жәяләр, аннан кечкенә стакан яки махсус кискечләр белән түгәрәкләп кисәләр һәм пилмән ясыйлар. (Пилмәнне ничек ясарга кирәклеге 22 биттән кара.)

Гадәттә пилмән шулпасына башка азыklar салынмый, шунинчә пилмән токмачка караганда күбрәк салына һәм аңа камыр да күбрәк кирәк була.

10 кешегә житәрлек пилмән камыры басу өчен әйберләр түбәндәгечә алына:

120—150 грамм суга — 500—600 грамм он, 3 йомырка, 10—15 грамм тоз.

Белен һәм коймак камырлары

Юка, көпшәк һәм өсте дә, асты да килгән тәмле белен пешерү өчен камырның уңган булуы белән бергә, аны тиешле зурлыкта һәм калынлыкта итеп пешерерлек уңайлы таба, кызу мич яки башка жайлы пешерү урыны булу да бик әһәмиятле.

Белен камыры өчен бодай оны да, карабодай, солы, арпа оннары да ярый.

Онны башта иләргә, чүпрәне жылымса суда яки сөттә жетеп салырга кирәк. Шуннан соң тиешле онның яртысын салып, бик яхшылап туглап камыр башы изәләр һәм аны берәр сәгатькә жылы урынга куеп әчетәләр.

Камыр күтәрелгәч, аңа тоз, шикәр комы, йомырка сарысы, эретелгән сары май яки үсемлек мае салалар һәм калган онны өстәп, тагын бер кат изеп куялар. Камыр күтәрелеп килгәндә аны жылы сөт белән сыеклылар да өстен каплап тагын жылы урынга куялар. Ул тагын күтәрелә, менә шул чакта аңа күпертелгән йомырка агы өстиләр һәм тагын бер кат туглап куялар.

Бу юлы инде камыр кабарып менә башлагач та пешерә башлайлар.

Камыр яртысы бодай һәм яртысы карабодай оныннан хәзерләнгәндә белән аеруча йомшак һәм тәмле була. Бу очракта изгәндә бодай оны, ә янартканда карабодай оны салына. Шикәр, май, йомыркалар да янарткан вакытта салыналар.

Солы белене дә яртысына бодай оны кушып пешерелә.

Беленне пешерүгә аеруча игътибар бирергә кирәк. Ул бик яхшы кыздырылган, жинелчә майланган, зур булмаган калын табада тоташ итеп пешерелә. Камырны табага чамалап, белән юка һәм бер үк зурлыкта булырлык итеп салырга кирәк.

Икмәк мичендә, ялкында пешергәндә, беленнең өсте дә, асты да берьюлы килә. Ә инде плитәдә, керосинкада, примуста пешергәндә, беленнең бер ягы пешкәч, икенче ягын әйләндерергә туры килә.

10 кешегә хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

1—1,2 литр сөт яки суга — 700 грамм он, 2—3 йомырка, 30—40 грамм шикәр комы, 35—40 грамм май (камырга салырга), 10—15 грамм тоз, 30—40 грамм чүпрә, табага сөртү өчен 50 грамм май.

Коймак камыры

35—40 градус жылылыгындагы су яки сөткә тоз, шикәр комы, чүпрә, йомырка салып, бик яхшылап туглыйлар. Аннан соң бу сыекчага иләнгән он салып изәләр һәм эретелгән май өстиләр. Камыр жылы урынга әчергә куела. Кабарып менгән саен, аны туглап янадан әчергә (бу бер-ике тапкыр шулай эшләнә) куялар һәм күтәрелеп тулгач, пешерә башлайлар.

Янып торган мич алдында пешергәндә, коймакны әйләндермичә генә, ә плитәдә, керосинкада пешергәндә, табага майны күбрәк салып, әйләндереп пешерелә.

10 кешегә хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

800 грамм су яки сөт, 800—850 грамм он, 2—3 йомырка, 30 грамм шикәр комы, 25—30 грамм чүпрә, табага сөртү өчен 90—100 грамм май, кирәк кадәр тоз.

Тары өйрәсенә изелгән коймак камыры

Чистартылган, юылган тары ярмасыннан куга гына итеп өйрә пешерелә.

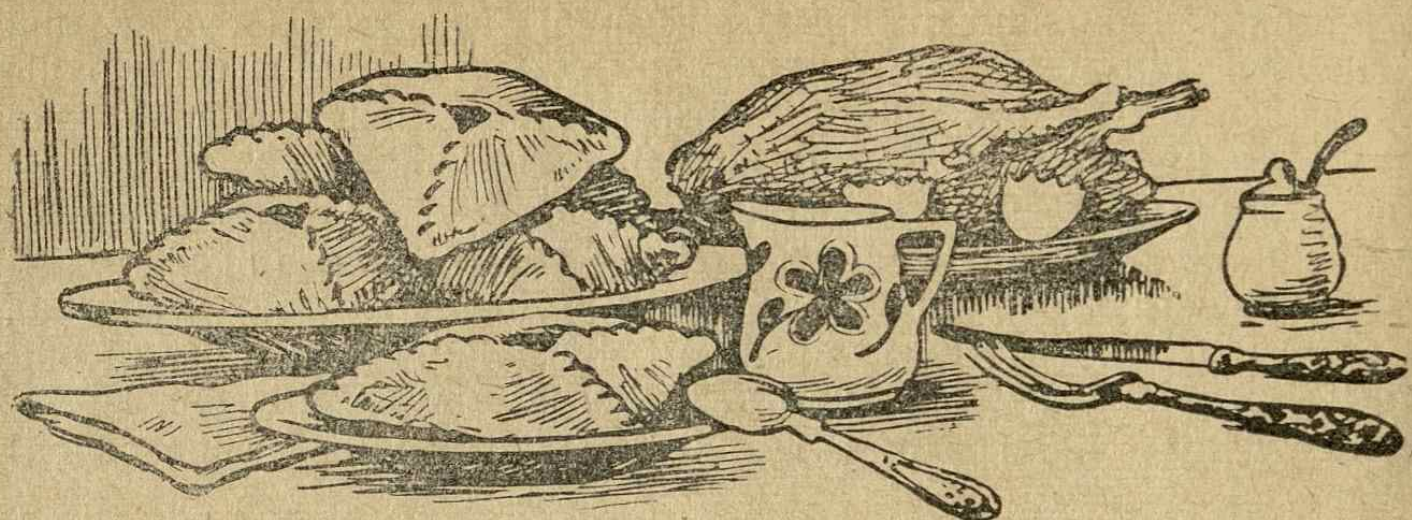
Кәстрүлгә ярты стакан сөт һәм бер аш кашыгы сары май салып кайнатып чыгаралар, анын өстенә бер стакан карабодай оны өстиләр, һәм бик яхшылап болгатып куга камыр пешерелә. Бу камырны бүлмә температурасына төшкәнче суыталар, шуннан соң анын өстенә жылымса суда жебетелгән чүпрә салына һәм ныклап болгаткач, әчесен өчен, өстен каплап жылы урынга куела. Камыр күпереп чыккач, аңа алдан пешереп суытылган

өйрә, калган он, шикәр комы, йомырка, тоз, жылы сөт салына. Боларнын барысын бергә яхшылап болгатып, тагын бер кат күтәрелергә куялар. Моннан сон күтәрелгәч, пешерә башлыйлар.

Белен һәм коймаклар табынга майлап, кайнар килеш биреләләр. Аларны табынга каймак яки варенье белән дә бирергә мөмкин. Бу әйберләр һәрберсе аерым савыт белән бирелә.

10 кешегә хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәге исәптән алына:

200—250 грамм тары ярмасы, 400—450 грамм бодай оны, 2—3 йомырка, 30 грамм шикәр комы, 30—50 грамм май, 25—30 грамм чүпрә, 400 грамм сөт, 600—700 грамм су (өйрә өчен), кирәк кадәр тоз.



АШ АРТЫ АШЛАР

Аш арты ашлары, исемнәреннән күренгәнчә, шулпалы ашлардан соң, икенче, өченче ашлар төсендә биреләләр. Аларны иттән, яшелчәдән, ярмалардан, камырдан, макароннан, балыктан, кош итеннән һәм башка шундый азыклардан хәзерләргә мөмкин.

ПЫЛАУЛАР

Пылаулар төрле-төрле була, ләкин аларның барысы да дөгедән хәзерләнә. Пылауга сарык ите, кош итләре, йөзем, кишер һәм суган салып пешерәләр. Аларга шулай ук борыч белән лавр яфрагы да салына.

Дөгене алдан бүрттереп тә пылау пешерергә мөмкин.

Сарык ите белән пылау

Яхшылап югач, итне озынча яки урман чикләвеге зурлыгында кисәкләп турыйлар да нык кыздырылган сары майга салып кызгылт-сары төскә кергәнчә кыздыралар. Шуннан соң кәстрүлгә озынча итеп туралган суганны салалар һәм берәздән шундый ук формада туралган кишерне өстиләр. Боларның бөтенесен бергә бик яхшылап кыздыралар. Шуннан соң алар өстенә су салына, тоз һәм борыч сибелә, лавр яфрагы өстәлә дә кайнатып чыгарыла.

Дөгене кайнар су белән ике-өч кат бик яхшылап юалар да кайнап торган кәстрүлгә салалар. Шулпа дөгә өстеннән ике-өч бармак киндәге биегрәк булырга тиеш. Дөгә салгач, пылауның өстен каплап, экрен генә кайнатып пешерәләр. Пешергәндә, пылауны болгатмаса кирәк, югыйсә дөгенен изелүе мөмкин.

Дөгә бик коры булып, шулпаны жыеп бетерсә, ә дөгә әле пешеп житмәсә, кашык сабы яки чиста уклау белән кәстрүлнең төбенә кадәр бер-ике урыннан тишәләр дә пылауга кайнар су

өстиләр. Һәм кәстрүлнең өстен ябып, 20—25 минут әкрән генә кайнаталар.

Пешеп өлгөргәч, пылау болгатмый гына зур тәлинкагә яки яссы табакка бушатылып табынга куела. Пылауны табактан вак тәлинкаләргә бүлеп таратырга да мөмкин.

Пылауга кишәрне күбрәк салырга кирәк. Яраткан кешегә пылау пешеп житәр алдыннан пылау өстенә чокыр ясап йөзем, өрек, кара жимеш тә салырга мөмкин. Бу жимешләргә пылауны тәлинкаләргә бүлгәндә өстенә салып бирәләр.

10 кешегә хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

4 стакан дөгә, 2 килограмм симез сарык ите, 400—500 грамм май, 200—250 грамм суган, 250—300 грамм кишәр, 6—8 стакан су, кирәк кадәр борыч, тоз, 2 данә лавр яфрагы.

Тавык яки чебеш ите белән пылау

Әшкәртелгән (йолкынган, өтелгән, эче чистартылган) тавык яки көзгә чебешне буынлап турылар һәм кайнап торган сары майга салып кыздыралар. Итне жиңелчә генә кыздырганнан соң, аңа кишәр, суган салып тагы кыздыралар, сарык итле пылаудагы кебек, борыч, тоз, лавр яфрагы өстәлә. Тавык яки чебеш итле пылауның ите, суганы, кишәре озақ кыздырылмый. Тавык итеннән пешерелә торган пылауга су, чебеш ите белән пешергәндәгегә караганда, күбрәк салына. Чөнки тавык итле пылауны озаграк кайнатырга туры килә.

10 кешегә пешергәндә, продуктлар түбәндәгечә алына.

1—1,2 килограмм авырлыгында бер тавык, яки 500—600 граммлы 2 көзгә чебеш, калган продуктлар сарык итле пылаудагы кебек алына. Тик суган белән борычны гына берәз ким салырга кирәк.

Йөзем белән пылау

Дөгене һәртөрле чүп-чардан, ярылмый калган бөртекләрдән яхшылап чистартырга, кайнар су белән ике кат юарга һәм өстенә кайнап торган су агызырга һәм өстен каплап 15—20 минут бүрттереп алырга кирәк. Бүрткән дөгене кайнап торган тозлы суга салып, өлгөргәнчә пешерәләр. Шуннан соң аны юкә иләккә салып саркыталар.

Аерым кәстрүлдә май эретелә, аның яртысы бүлеп алына, калган май өстенә пешереп куйган дөгә салына, аның өстенә бүлеп алынган май сибелә һәм өстен каплап 20—25 минут сүрән генә ут өстендә тотыла.

Жимешне чүпләп чистартырга, жылы суда юарга һәм бүрттерергә кирәк. Шуннан соң аны тишекле чүмечкә яки юкә иләккә салып саркыталар. Шулай хәзерләнгән жимеш, майлы табакка салып, сүрән утта жиңелчә генә кыздырыла.

Шуннан соң пешеп житкән дөгене тәлинкаләргә бүлеп, кирәгенчә сары май сибелә, ә өстенә майда кыздырылган жимешләр

салына. Яки пешеп житкәч, дөгегә май салып болгатыла, урта-сына чокыр ясап, кыздырылган жимешләр салына һәм өстенә тагы дөге салып томалап куела.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә, түбәндәге әйберләр алына:

7—8 стакан суга — 4 стакан дөге, 250—300 грамм йөзем, йөзем кыздыру өчен 30—40 грамм сары май, пылауга салу өчен 100—150 грамм сары май.

Кыздырылган бозау ите

Бозау итен плитәдә, керосинкада, мичтә һәм духовкада кыздырырга мөмкин. Плитәдә кыздырганда, ит йөзәр грамм чамасы итеп кечкенә-кечкенә кисәкләргә киселә, мичкә куеп кыздырганда исә зуррак кисәкләргә — яртышар, берәр килограмм итеп бүленә.

Кыздырыр алдыннан бозау итен салкын суда яхшылап югач, кайда кыздырылуына карап, тиешле зурлыкта кисәкләргә киселә, һәр кисәккә кирәгенчә тоз сөртеп чыгыла. Шуннан соң плитә яки керосинкага куелган табага май салып кыздыралар да ит кисәкләрен тезәләр. Кыздыру вакытында итләрне еш-еш әйләндергәләп һәм өсләренә табадагы майлы шулпаны сипкәләп торырга кирәк.

Мичтә кыздырганда, ит кыздырыла торган табага яки махсус кыздыргыч савытка май һәм берәз су салып каплап куела. Итнең һәр жиренә чамалап тоз сөртелә, суга да берәз тоз сибелә. Уртача кызулыктагы мичтә бозау ите 1—1,5 сәгатътә өлгереп житә. Бу вакыт эчендә аны бер-ике тапкыр алып карарга, табадагы майлы шулпаны өстенә сибә торырга кирәк.

Өстәлгә биргәндә, бозау ите юка гына кисәкләргә турала, матурлап тәлинкәгә тезелә, өстенә кыздырганда барлыкка килгән майлы шулпа сибелә; өсте түгәрәкләп туралган, аерым савытта кыздырылган кишер, суган белән бизәлә. Бозау ите табынга үзе генә дә, кыздырылган бәрәңге белән дә бирелә.

10 кешегә хәзерләгәндә, продуктлар түбәндәгечә алына:

3 килограмм ит, 2 килограмм бәрәңге, 200 грамм суган, 200 грамм кишер, 1 стакан су, 250 грамм сары май, кирәк кадәр тоз һәм борыч.

Кыздырылган тавык һәм башка кош итләре

Тавыкны бөтен килеш тә, кисәкләп тә кыздырырга мөмкин.

Бөтен килеш кыздырганда чистартылган тушнын эченә һәм тышына жиңелчә генә тоз сөртеп чыгыла. Аннан соң аны кызган майлы табага яки калын тәбәнәк кәстрүлгә салып, плитә өстендә әйләндерә-әйләндерә кыздырырга кирәк. Тавыкны янып торган мич каршында да кыздырып була. Тавык тушының һәр ягы кызгылт сары төскә кергәч, ул капкачлы савытка салып мичкә яки духовкага куела. Савытка ярты стакан чамасы су

һәм бераз май салына. Әгәр мич тә, духовка да булмаса, кыздырылган тавыкны капкачлы савытка салып керосинка өстенә, сүрән генә утка куялар һәм ул йомшарганчы шунда тотыла. Болай хәзерләгәндә суны күбрәк салырга кирәк.

Кыздырып бетергәч, тавык буынлап кисәкләргә бүленә һәм кыздырганда барлыкка килгән майлы шулпаны ит кисәкләре өстенә сибеп табынга бирелә.

Тавыкны кисәкләргә бүлми кыздырганда исә (бу гадәттә тавык карт булганда шулай эшләнә), башта аны шулпада пешереп алырга кирәк. Пешерелгән тавык буыннарыннан кисәкләргә бүленә, шуннан соң бу кисәкләрне аз гына сөт, тоз өстәп яхшылап тугланган йомыркага манчып алып, кызу майлы табага салалар. Кисәкләр 10—15 минут кыздырылгач, ягъни кызылсу-саргылт төскә кергәч, алар тәлинкагә тезеп, өстенә бераз май сибеп табынга бирелә.

Күркә ите дә шулай ук кыздырыла.

Кыздырылган каз һәм үрдәк

Кыздырыр алдыннан каз яки үрдәк тушын яхшылап юарга, эченә һәм тышына кирәгенчә тоз сибәргә кирәк. Тырпаеп пешмәсен өчен, аның канат һәм аякларын жеп белән бәйлиләр. Шуннан соң табага куеп, плитәдә яки янып торган мич алдында кыздыралар. Тушның һәр ягы тигез кызсын өчен, аны әледән-әле әйләндереп, үзеннән чыккан майлы шулпаны өстенә сибә торырга кирәк. Каз һәм үрдәкнең һәр ягы кызарып житкәч, аны тирән табага яки өсте ябулы махсус кыздыргычка урнаштыралар, аңа бер стакан су салып, тарткан мичкә яки духовкага куялар. 1,5—2 сәгатьтән соң каз яки үрдәкне мичтән алып табынга бирергә мөмкин.

Майда кыздырылган чебеш

500—600 грамм авырлыктагы чебешне суеп, йонын йолкыйлар да, төкләрен өтеп, эчен чистарталар. Салкын суда юганнан соң эченә һәм тышына тоз сөртеп чыгалар, аннан канатларын, аякларын (тырпаеп куырылмасын өчен) жеп белән бәйлиләр. Шулай хәзерләнгән чебеш кайнап торган сары майга (кәстрүлгә, тирән табага) салып кыздырыла. Пешеп житкәндә, чебешнең һәр ягы кызарып китә. Чебеш эзер булгач, аның жепләрен алып, бөтен килеш яки берничәгә бүлеп табынга куялар.

Эченә алма тутырып кыздырылган каз

Эшкәртелгән (йолкынган, өтелгән, эче ачып чистартылган) казны яхшылап юалар, эченә һәм тышына жиңелчә генә тоз сөртеп чыгалар.

Антон алмасын урталай ярып үзәкләрен алалар һәм каз эченә берәмләп тутыралар. Эченә алма тутырылган каз майла-

ган тирән табага салына да өстен капламыйча гына, һәр ягы кызарганчы, янып торган мич каршында кыздырыла. Мичне тарткач, табаның буш калган урыннарына тагы үзәкләре алынган ярты алмалар тезеп һәм өстен шундый зурлыктагы икенче таба белән каплап, таба мичкә утыртыла. 1,5—2 сәгать торгач, каз өлгереп җитә (яшь каз булса). Аны махсус зур озынча тәлинкага салып, тирәсенә табада кыздырылган һәм каз эченнән алынган алмаларны тезеп табынга бирәләр.

3—3,5 килограммлы 1 казга 1—1,5 килограмм алма алына.

Тутырып кыздырылган күркә

Яңа суйган күркәне эшкәрткәннән соң, бер-ике көн салкын урында тоталар. Югыйсә яңа суйган күркә ите кыздыру өчен бик йомшак була.

Күркәнең үз эченнән чыккан бавыры, бүтәкәсе (итләч ашказаны), йөрәге тозлы суда җиңелчә генә пешереп алына һәм күмәч йомшагы белән бергә ит тарткычтан үткәрелә. Бу масса өстенә бер-ике аш кашыгы сары май салып, ике-өч йомырка сытып, тоз, берәз борыч сибеп бик яхшылап болгаталар да күркә эченә тутыралар. Шулай тутырылган күркәне майлы табага салып, өстен каплап мичтә яки духовкада кыздыралар.

3—4 килограммлы бер күркәгә 3—4 йомырка, 2—3 аш кашыгы май, 150—200 грамм ак икмәк йомшагы, кирәгенчә тоз һәм борыч, күркәнең бавыры, бүтәкәсе, йөрәге алына.

Тутырган тавык

Тутыру өчен яшь, симез яисә уртача көрлектәге тавык алына. Тавыкны суйгач та шунда ук, жылы көйгә йолкалар. Тутыру өчен булганда, тавыкны аеруча саклык белән йолкырга кирәк. Аны бер дә ертырга ярамый, йонны берәмләп кенә йолкыйлар. Йолкып бетергәч, тавыкның төкләре өтелә. Тиресен шул көчкә калдырып, тик муенын гына кисеп алалар. Аннан соң эчен кечкенә генә итеп ярып, үпкә-бавырын һәм эчәкләрен алалар, бүтәкәсәсе муен ягыннан алына. Шуннан соң тушны тыштан һәм эчтән яхшылап салкын су белән юалар. Юганнан соң ярган урынны нечкә инә, ак җеп белән еш-еш чәнчеп тегәләр. Бу эш төгәлләнгәч, муен ягыннан экренләп бармак белән кереп, иттән тиресен аералар. Тавык тиресе иттән җиңел куба. Шулай да бу эш башкарганда, бик сак булырга кирәк, кабаланып эшләсәң, бармак белән тирене тишеп җибәрүен мөмкин. Шулай экрен-экрен бөтен тушның тиресен кубарып чыгалар. Бу эш тәмамлангач муен ягыннан өреп карыйлар. Һава чыкмаса, туш зур булып күперсә, тавык тутыру өчен эзер дигән сүз. Әгәр берәр җир тишек булып, һава чыгуы сизелсә, бу урынны табып тегәргә кирәк.

Тутыру өчен уртача эрлектәге яңа салынган йомыркалар

алына. Аларны аерым савытка сыталар, тоз салып, агач кашык белән бик яхшылап туглыйлар. Аның өстенә сөт өсте (өсте алмаган сөт тә ярый) салына һәм тагын яхшылап болгатыла. Әгәр тавык артык симез булмаса, сыекчага берәз атланмай да өстәргә мөмкин. Шулай хәзерләнгән сыекча тавыкның муены ягыннан ит белән тире арасына һәм эченә кашык белән тутырыла. Әгәр тавык бик зур булса, сыекчаны эчкә жибәрмичә, ит белән тире арасына гына тутырсаң да ярый. Бу очракта сыекча эчкә китмәсен өчен, тавыкның муенын кисеп алмыйча (тиредән генә аерып) борып, күкрәк эченә кертеп калдырырга яки кисеп алынган муен урынына чистартылган бүтәкәсен (итле ашказанын) тыгып куярга мөмкин.

Хәзерләнгән сыекчаны тавыкка тутырып бетергәч, муен тиресе ак жеп белән ныгытып бәйләп куела. Шулай хәзерләнгән тавык кайнап торган суга салып пешерелә.

Кайбер вакытта йомырканы тавык эченә сытып салып кына да (сөт белән тугламыйча гына) тутыралар. Бу вакытта 2—3 йомырка артыграк сытарга туры килә.

Тутырган тавыкны пешерүгә бик зур игътибар итәргә кирәк. Аз гына карап житкermәсән, ул шартлап, эчендәге йомыркасы шулпага чыгып бетәргә мөмкин. Башта ут артык көчле булмаса, тавык тигез һәм әкрән генә кайнап торырга тиеш. Аннан соң тавык кайнар шулпада өреләп киткәч, тиресен нечкә инә белән берничә жирдән тишәп, эченә жыелган һавасын чыгаралар. Гадәттә кайнар шулпада аяк сеңерләре бик нык тартылып, тавык ите бот төбеннән ертыла торган була. Моннан котылу өчен, тавык аягындагы сеңерне (тәпине кисеп алган жирдән — тездән) тирәли пычак белән кисеп алалар.

Тавыкны тирән һәм киң савытта пешерергә һәм пешергәндә берничә тапкыр әйләндерергә кирәк.

Тутырган тавыкны табынга буынлап турап бирәләр. Тураганда, йомырканың тире арасында сакланып калуына, кисәкләрнең бөтен һәм матур булуына игътибар итәргә кирәк. Тавыкның эченә тутырылган йомырка һәр ит кисәгә янына тәлинкагә салып бирелә. Табынга биргәндә, тутырылган тавыкның үзен генә дә, шулай ук бәрәңге, дөге буткасы белән дә бирергә мөмкин.

1 килограмм — 1 килограмм 300 грамм авырлыгындагы тавыкны тутыру өчен 8—10 йомырка, тавык бик симез булмаса, 20—30 грамм атланмай, 150—200 грамм сөт өсте яки 100—150 грамм сөт кирәк.

Парландырылган бәрәңге белән тавык ите

Йолкынган, чистартылган тавыкны салкын суда юып бөтен килеш пешерәләр.

Яхшы итеп әрчелгән, күзәнәкләре чокып алынган бәрәңгене урталай ярып, аерым савытта, тозлы суда пешерергә кирәк.

Кишер белән суган түгәрәкләп турала һәм майлы табада кыздырыла.

Пешкән бәрәңге майлы табага тезелә, өстенә буынлап туралган пешкән тавык итен тезеп чыгалар, тавык өстенә кыздырылган кишер, суган һәм берәр стакан тавык шулпасы салына. Шуннан соң табаның өсте табак яки шундый ук зурлыктагы икенче бер таба белән каплана һәм плитә өстенә яки мичкә куеп, ярты яки бер сәгать чамасы парландырыла. Бу ашны табынга табасы белән бирергә кирәк, өлеш тәлинкәләренә табынга китергәч кенә бүленә.

Моның өчен, бер тавыкка 1,5 килограмм бәрәңге, 100 грамм суган, 150 грамм кишер. 1 стакан шулпа, кирәгенчә борыч белән тоз алына.

Парландырылган бәрәңге белән ит

Сыер яки сарык итенең йомшак жире (сум ит) алына. Яхшылап юганнан соң, итне 0,3—0,5 килограмм зурлыктагы кисәкләргә бүлеләр дә 2—3 стакан су салып пешерергә куялар. Пешкән ит суынгач, аны вак калжаларга турыйлар.

Уртача гына эрелектә тигез бәрәңгеләр алып әрчегәч, урталай ярып, тозлы суда аерым пешерәләр.

Суган белән кишер аерым савытта майда кыздырыла.

Майлы табага туралган ит, аның өстенә бәрәңге, бәрәңге өстенә кишер белән суган салына. Боларның барысы өстенә 1 стакан ит шулпасы сибеп, өстен каплап, плитә өстенә парландырырга куела.

Бәрәңге белән итне икенче ысул белән — башта кыздырып та парландыралар. Моның өчен чи ит 80—100 грамм зурлыгындагы кисәкләргә турала. Бу кисәкләргә тоз, борыч сәртеп, онда әвәләнә һәм һәр ягы кызарганчы табада кыздырыла. Шуннан соң итне кәстрүлгә салырга кирәк; ит кыздырылган табага бер стакан су салып, кайнатып чыгарырга да аны сөзеп кәстрүлгә, ит өстенә салырга, тагын ике стакан су өстәп, аны 1—1,5 сәгать сүрән генә утта парландырырга кирәк. Парланган иткә аерым кыздырылган, вак итеп туралган суган, чистартылган һәм урталай ярып пешерелгән бәрәңге, бер лавр яфрагы, 5—6 бөртектә тартмаган борыч салына да барысы бергә тагын 20—30 минут ут өстендә тотыла.

10 кешегә хәзерләгәндә әйберләр түбәндәгечә алына:

1—1,5 килограмм ит (йомшак жире), 2 килограмм бәрәңге, 200 грамм суган, 200 грамм кишер (беренче ысул белән парлаганда), 2—3 стакан шулпа, 1—2 аш кашыгы он (икенче ысул белән парлаганда), 100—150 грамм май.

Тулма

Тулма ясау өчен көпшәк башлы, яфраклары бер-берсеннән жиңел аерыла торган кәбестә алына. Кәбестә яфракларының каты өлешен (уртадагы тамырын) яфрак белән тигезләп (тыш-

кы яктан) кисеп алалар һәм кайнап торган тозлы суга салып 3—4 минут кайнаталар. Шуннан соң аларны юкә илэк өстенә салып саркытырга кирәк.

Симез сарык яки бозау итен суган белән бергә ит тарткыч аркылы үткәрәләр. Тарткан иткә тоз, борыч сибелә һәм яхшылап болгатыла. Бу ит тозлы суда бүрттерелгән дөге белән бергә катнаштырыла.

Суытылган кәбестә яфрагының уртасына дөгеле ит салып, озынча итеп төрелә. Ясаган тулманы тугланган чи йомыркага манып алырга яки аның һәр ягын йомырка белән майлап чыгарга кирәк. Шуннан соң тулмаларны кызган майлы табада жиңелчә генә кыздырып алалар һәм сайрак жиңел савытка (кәстрүлгә, зур табага) тезеп өстенә махсус хәзерлэнгән шулпа, лавр яфрагы салып 30—40 минут пешерәләр.

Тулма пешерү өчен шулпа хәзерәү. Майны эретәләр, аның өстенә туралган кишер, суган, помидор яки эзер томат салып кыздыралар; болар барысы берәз кызгач, шулпа, тоз, борыч, каймак өстәп 10—15 минут кайнаталар.

Майлы табада кыздырылган тулмаларны шушы шулпада пешерергә кирәк.

Пешеп житкәч, тулмаларны өлеш тэлинкәсенә икешәрне салып табынга бирәләр.

10 кешегә хәзерлэгәндә, түбәндөгеләр алына:

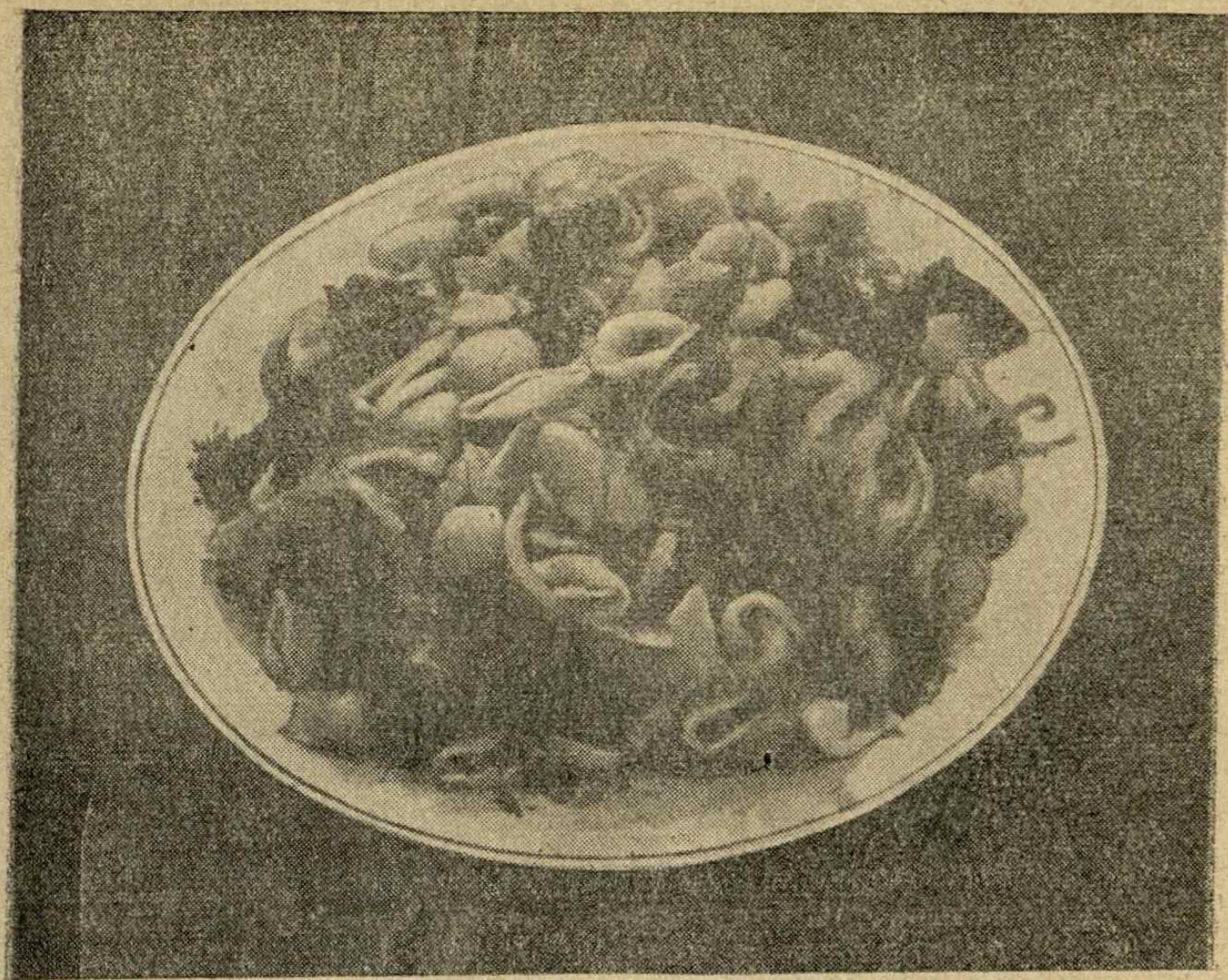
2 килограмм кәбестә, 1,5 килограмм ит, 150 грамм дөге, 200 грамм суган, 100 грамм сары май, 200 грамм каймак, 2 стакан шулпа, 1—2 йомырка, 100 грамм кишер, 1—2 лавр яфрагы, кирәк кадәр тоз белән борыч.

Куллама

Куллама пешерү өчен симез ат (елкы), сыер яки сарык ите алына. Итне югач, сөягеннән аерып, берәр килограмм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеп, кайнап торган суга салып пешерәләр. Кайнап торган суга салсаң, итнең тәме шулпага чыгып бетми, эчендә сакланып кала. Пешкән итне шулпадан алып суыталар һәм аны юка һәм жепселләренә аркылы итеп турыйлар.

Бодай камырыннан шактый эре (ашка сала торган салмадан эрерәк) итеп салма ясала. Салманы кайнап торган тозлы суда пешереп алалар һәм юкә илэккә салып саркыталар. Соңыннан ул пешкән һәм туралган ит белән бергә катнаштырыла.

Ит пешкән шулпаның өресен һәм бер өлешен аерып алалар, аңа тэгәрмәчләп туралган суган, борыч, лавр яфрагы салып, 15—20 минут кайнаталар. Шулай хәзерлэнгән шулпа ит белән катнаштырылган салма өстенә сибелә һәм өстен каплап парландырырга куела. Ит арасына бавыр һәм йөрәк өстэргә дә мөмкин.



Куллама.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ айберлэр түбэндэгечэ алына:
3 килограмм ит, 1 килограмм салма, 200 грамм суган, 2 ста-
кан шулла, кирэк кадэр борыч һәм тоз.

Кызартма

Сыер итенең йомшак жире (сум ите) алына һәм юка, яфрак кебек итеп турала. Аның өстенә аз гына тоз сибәләр һәм кайнап торган сары майга салып кызартып алалар. Шуннан соң ул кәстрүлгә салып бер читкә каплап куела.

Суганны түгәрәкләп турыйлар, табада майда кыздыралар. Аның өстенә юка гына озынча итеп туралган кишер салып тагын кыздыралар. Шуннан соң кишер белән суган кәстрүлдәгә иткә кушыла һәм, берәз шулла өстәп, сүрән утка куеп, 10—15 минут парландырыла. Кызартма табынга кайнар көе бирелә.

10 кешегә хэзерлэгэндэ:

2 килограмм сыер ите, 400—500 грамм суган, 200 грамм кишер, 150—200 грамм шулла, ит кыздыру өчен 200—300 грамм сары май һәм кирэк кадэр борыч белән тоз алына.



Гобедня.

ГӨБЭДИЯЛЭР

Гөбөдия гадэттэ табынга шулпалы аш артыннан ук бирелэ. Гөбөдиялэрнең тышын эче камырдан да, төче камырдан да ясыйлар.

Гөбөдия пешерү өчен: дөге, сыер яки сарык ите, өрек яки йөзем жимеше, йомырка, сары май, корт һәм башка әйберләр кирәк.

Гөбөдияләр берничә төрле була.

Итле гөбөдия

Камыр табадан зуррак итеп жәелә. Табага салгач, камырын өстен майлыйлар. Майлаган камыр өстенә юка гына итеп бүрттергән дөге жәеп чыгалар, шуннан соң суган белән тарткан һәм майда кыздырылган ит салына. Ит өстенә яңадан дөге салына. Дөге өстенә өрек, яки йөзем, яки кара жимеш тезеп чыгалар һәм аның өстенә жиңелчә генә тагы дөге сибәләр. Дөге өстенә мул итеп сары май сибелә. Гөбөдиягә май никадәр күбрәк салынса, ул шулкадәр тәмлерәк була.

Гөбөдиянең катлаулары һәркайсы бер-берсеннән аерылып торырга тиеш. Шуннан соң гөбөдиянең өсте юка гына итеп жәелгән камыр белән каплана, кырыйлары чеметеп бөгелә һәм сырлана. Гөбөдияне мичкә тыкканда өстен майларга кирәк. Урта кызулыктагы мичтә гөбөдия 1—1,5 сәгатътә пешеп өлгөрә. Аны табынга кайнар көе, өлешләргә бүлеп бирәләр.

Гөбөдия өчен кипкән кортны яхшылап төяләр дә иләктән иләп, ярты килограмм кортка бер стакан шикәр, ярты стакан май, бер стакан сөт салып кызган майлы табада 2—3 минут кайнатып алырга кирәк. Ул куге ботка хәлендә була, аны суынгач кына гөбөдиянең төбенә тигезләп жәяләр, корт өстенә (алда сөйләнгән тәртиптә) башка әйберләрне салалар.

Итле гөбөдияне биек итеп тә пешереп була, бу чакта аның эченә салына торган әйберләр катлаулап салына. Мәсәлән, дөге, ит, дөге, йомырка, дөге, жимеш һәм шулар ук тагын бер кат кабатлана.

Теләгән кеше итле гөбөдиягә корт та сала. Кортны ничек хәзерләү югарыда күрсәтелгән.

Гөбөдиягә 1—1,2 килограмм камыр, 2—2,5 стакан дөге, 800 грамм — 1 килограмм ит, 200—250 грамм жимеш, 200—250 грамм эзер корт, гөбөдия эченә салу өчен 200—250 грамм сары май, 100—150 грамм суган, табага сөртү өчен 50 грамм май, кирәк кадәр тоз алына.

Йомыркалы гөбөдия

Йомыркалы гөбөдия пешергәндә дә, камыр итле гөбөдиянеке кебек үк жәелә һәм майлаган табага салына, төбе йомшак һәм юеш булмасын өчен, камыр өстенә башта юка гына итеп бүрт-

терелгән дөге салына, шуннан соң аның өстенә эзер корт жәелә, тагы дөге салына. Дөге өстенә каты итеп пешереп ваклап туралган йомырка сибелә һәм тагын дөге салына. Бу юлы жимеш дөге өстенә тезелә һәм аз гына дөге белән каплана.

Гөбәдия эченә тиешле әйберләр салынып беткәч (алар катлауланып, бер-берсеннән нык аерылып торырга тиеш), гөбәдиянең өсте ит гөбәдиясендәге кебек камыр белән капланып, чеметеп чыгыла. Мичкә тыкканда, гөбәдиянең өстен майлыйлар. Мич кызу булса, өсте кызарып килгәч, өстенә суда чылатылган кәгазь каплайлар.

Гөбәдиягә 900 грамм — 1 килограмм 200 грамм камыр, 250—300 грамм эзер корт, 2—3 стакан дөге, 8—10 данә йомырка, гөбәдия эченә салу өчен 200—250 грамм сары май, 200—250 грамм жимеш, табага сөртү өчен 50 грамм май, кирәк кадәр тоз алына.

БӘЛЕШЛӘР

Бәлешләр төрле-төрле булалар. Аларны иттән, бәрәңгедән, һәртөрле ярмалардан пешерәләр. Бәлешнең тышын эче камырдан да, төче камырдан да хәзерләп була.

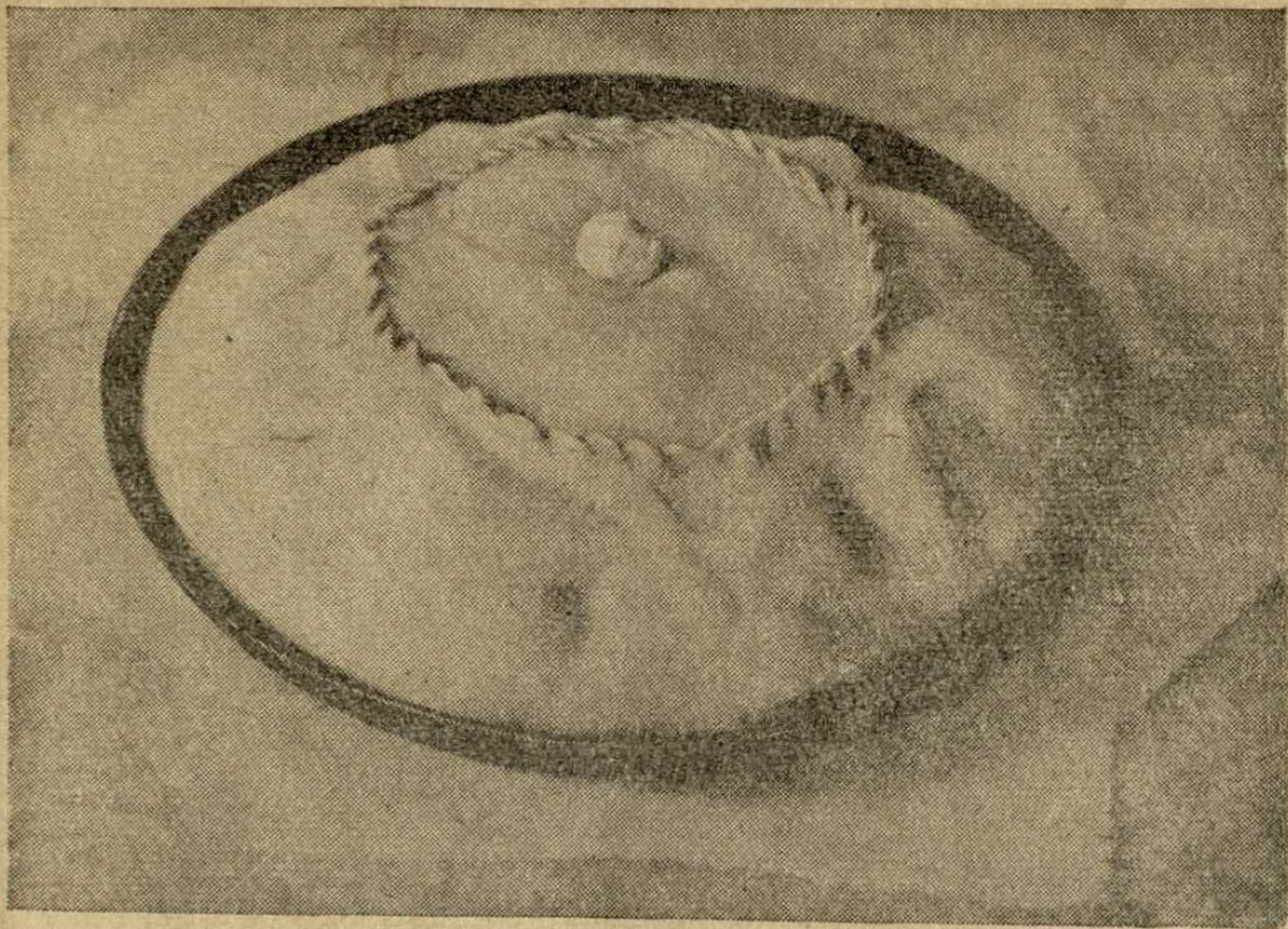
Шулпалы ит бәлеше

Шулпалы бәлешне гадәттә төче камырдан ясыйлар.

Бәлеш өчен камыр хәзерләү. Табакка йомырка сяталар, аңа тоз сибеп туглыйлар һәм өстенә каймак, өсте алынмаган сөт салалар. Бу сыекчага иләнгән он салып, токмач камырыннан йомшаграк итеп, камыр басалар. Камырны берсен дүрттән өч өлеш, икенчесен дүрттән бер өлеш итеп ике кисәккә бүләләр. Зуррак кисәкне биш-алты миллиметр калынлыгында, читләре зур табадан бер кул яссуыннан күбрәк чыгып торырылык итеп куна тактасында түгәрәкләп жәеп, майлаган табага тигез итеп салалар.

Таба кырыена тиеп камыр өзелмәсен өчен, таба тирәсенә таба биеклегендә тастымал урап куярга мөмкин.

Бәлеш эченә дигән итне юганнан соң сөякләреннән аерып, кузы чикләвегә эрелегендә итеп турылар һәм шундый ук ваклыкта туралган бәрәңге белән бергә катнаштыралар. Бәрәңге белән бер үк вакытта вак кына итеп туралган суган да кушыла, борыч һәм тоз сибелә. Гадәттә шулпалы бәлешләргә лавр яфрагы салынмый, теләгән кешегә 1—2 бөтен яфрак яисә шуны ваклап салырга мөмкин. Кайберәүләр яфракны кайнатып, суын гына да салалар. Шуларның барысы табадагы камыр жәймәсенә өем итеп салына һәм камырның кырыен күтәрәп, бөрел чыгалар. Шуннан соң камырның калган кисәген жәеп, бөрелгән бәлешкә каплайлар да, ике бармак белән чеметеп, ябыштыралар. Бәлеш капкачының уртасына тишек тишелә һәм аңа камырдан бөке (кендек) ясап тыгыла. Ясап бетергәннән соң,



Шулпалы бөлеш.

бөлешнең өстен канат белән майлыйлар һәм мичкә тыгалар. Әгәр мич кызу булып, бөлешнең өсте катып китү куркынычы булса, бөлеш мичтә берәз торганнан соң, аның өстенә суда басылган арыш камырыннан каплама ясап ябалар яки суга манчылган кәгазь каплыйлар. Бөлеш мичтә 1—1,5 сәгать тотыла. Шуннан соң бөлешнең бөкесен ачып, эченә алдан хәзерләп куелган ит шулпасы салына һәм тишекне каплап, бөлеш яңадан мичкә тыгыла.

Бөлешне табынга бирү алдыннан аның эченә тагын шулпа салына. Табынга бөлешне табасы белән бирәләр. Башта аның капкачын кисеп, өлешләп бүләләр, аннан һәр тәлинкагә эче салына, соңыннан кырые киселә. Боларны ашап бетергәч, төбе кисеп бүленә.

Бөлеш пешерү өчен — 1,5 килограмм камыр, 2 килограмм ит, 2 килограмм бәрәңге, 100—150 грамм май, 400 грамм шулпа, 150—200 грамм суган, кирәк кадәр тоз һәм борыч алына.

Шулпалы каз бөлеше

Бөлеш ясау өчен симез каз яхшы була. Суйган казның башын кисеп алгач, каны акмасын өчен, муенын кысып бәйлиләр. Канатларын кисәләр, шуннан соң йолкырга керешәләр. Йолкынган тушта төкләр булса, алар өтелә һәм шуннан соң зур итмичә генә кисеп, эчен ачалар да эчендәге барлык әйберләргә берәм-берәм алалар. Аннары казның муенын чишәләр, тиресенә бер

өлөшөн калдырып, муенын төптөн үк кисеп алалар. Эче ачылган һәм муены киселгән каз тушы гадәттә ямьсез була. Шунун өчен аны кайнап торган суга тыгып алалар. Кайнар суда каз тушы өрөлөп, тулып китә һәм анын каннары куырыла. Кайнар судан алгач, тушнын эчен-тышын салкын суда яхшылап юалар. Ул агарып, матурланып китә.

Шулай эшкәртелгән казны сөягә белән бергә шактый зур (15—20 граммлы) кисәкләр итеп турыйлар. Ана эрчелгән һәм һәрберсе дүрткә ярылган бәрәңгә, вак кына итеп туралган суган кушыла, борыч һәм тоз сибелә.

Бөлешнең камыры ит бөлешенекә кебек итеп хәзерләнә һәм бөлешә дә шулай ук ясала. Каз бөлешенен эчен катлам-катлам итеп тә ясыйлар. Ягъни башта камыр өстенә бәрәңгә тезеп чыгыла, анын өстенә суган белән ит, аннары тагын бәрәңгә салына.

Бөлеш пешеп җитәр алдыннан ана каз шулпасы салалар һәм бераз тагын мичкә тыгып торалар.

Бөлешне табынга бирү һәм өлешләргә бүлү ит бөлешен бүлгәндәгә кебек эшләнә.

Бер бөлешкә 1,5—2 килограмм камыр, 2 килограмм каз ите, 1,5—2 килограмм бәрәңгә, 200 грамм суган, кирәк кадәр борыч һәм тоз, 400 грамм шулпа алына.

Үрдәк бөлешә

Үрдәк бөлешә гадәттә дөгә белән пешерелә. Суйган үрдәкне казны эшкәрткәндәгә кебек эшкәртәләр. Эзер туш буынлап турала, йомшак итләре кечкенә кисәкләргә киселә.

Дөгә чистартыла, кайнар суда юыла һәм кайнап торган тозлы суга салып, жиңелчә генә пешереп алына. Пешкән дөгәне юкә иләккә бушатып, салкын су сибеп юдырганнан соң саркытырга куялар. Дөгә суынып беткәч, коры булып калырга тиеш. Шуннан соң аңа вак кына итеп туралган суган, кирәгенчә тоз, борыч сибәләр һәм туралган үрдәк ите белән дөгәне бергә катнаштырып бөлеш ясыйлар.

Үрдәк бөлешә ит кисәкләре, һәр өлешкә туры килерлек итеп, дөгә өстенә тезеп салып та ясала. Бу вакытта башта камыр өстенә дөгә салына, аннан ит кисәкләре тезелә һәм өстенә тагы дөгә салына.

Үрдәк бөлешенен камыры да ит һәм каз бөлешләрендәгә кебек үк хәзерләнә, һәм ул шулпалы бөлешләр кебек биек булмый.

Бер бөлешкә — бер үрдәк, 400 грамм дөгә, 200 грамм суган, кирәк кадәр борыч һәм тоз, 200—250 грамм шулпа алына.

Карабодай ярмасыннан бөлеш

Бөлеш өчен пешереп ярдырган ярма аеруча яхшы була. Ул бервакытта да изелми, ярма кызгылт төстә, тәмле һәм хуш исле була.

Тузаннан, төрлө чүп-чардан, буш бөртекләрдән чистарту өчен, карабодайны жылпучка салып жылпиләр, яхшылап юалар һәм кайнап торган суга салып пешерәләр. Бөртекләр шартлап, берәз агы күренә башлагач, карабодайны сосып алырга һәм киптерергә кирәк. Киптерелгән карабодайны агач киледә төяләр яки ярма яргычта ярдыралар, кибәгеннән арындыралар. Ярмә сөттә (тоз салып) бүрттерелә һәм суынгач бөлеш ясала. Бөлешнең эченә күп итеп сары май һәм кирәк кадәр тоз сибелә.

Карабодай бөлешен май урынына ит салып та пешереп була. Бөлеш өчен симез сарык ите алына. Итне вак кына итеп шакмаклап турыйлар да суган өстәп, ярма белән катнаштыргач бөлеш ясыйлар.

Карабодай бөлешенен камырын башка бөлешләрнеке кебек үк итеп хәзерлиләр, тик баскан чакта камырга берәз шикәр комы өстәргә кирәк.

Карабодай бөлешен магазинда сатыла торган ярмадан да пешерергә мөмкин. Ләкин аны бүрттергәнә кадәр табада кыздырып алырга һәм соңыннан сөттә бүрттерергә кирәк. Кыздырган ярманың тәм сыйфаты пешереп ясалган карабодай ярмасына караганда начаррак була.

Бөлеш өчен — 1—1,2 килограмм камыр, 2 килограмм карабодай (пешереп ясаганда) ярмасы, эзер ярма булганда — 1 килограмм житә, 200—300 грамм сары май, 800 грамм яки 1 килограмм ит, 300 грамм суган, кирәгенчә тоз һәм борыч алына.

Жимешле дөгә бөлеше

Дөгене чистартырга, кайнар су белән юарга һәм кайнап торган тозлы суга салып бүрттерергә кирәк. Бүрткәч, аны юкә иләккә яки тишекке чүмечкә салып суын саркыталар, ярма бөртекләре таралып торсын өчен, өстенә бер кат салкын су сибеп юдыралар. Бөлеш камыры башка бөлешләрнеке кебек басыла. Аны кунада уклау белән жәйгәннән соң, табага салалар. Суы саркыган һәм суынган дөгене алып, аңа кирәк кадәр тоз салып болгаталар да табадагы камыр өстенә тигезләп жәяләр, дөгә өстенә башта мул итеп май сибәләр, аннан соң өрек яки йөзем, яки кара жимеш тезеп чыгалар. Жимеш өстенә тагын берәз дөгә салына һәм бөлешне ясап мичкә тыгалар.

Бөлешкә 600—800 грамм дөгә ярмасы, 400—500 грамм жимеш, 200—300 грамм май, 1 килограмм — 1 килограмм 200 грамм камыр, кирәк кадәр тоз алына.

Каз баш-аягыннан бөлеш

Баш-аяк бөлеше пешерү өчен башта төче камыр басыла (27 биттән кара). Берсен зур, икенчесен кечерәк итеп камырны икегә бүләләр. Зуррак кисәкне алып куна өстендә ярты сантиметр чамасы калынлыгында түгәрәк жәймә итеп жәяргә кирәк.

Жэймә жәелеп беткәч, аны майлы табага таратып салалар. Аңа түбәндә күрсәтелгәнчә хәзерләнгән баш-аяклар салына, май сибелә һәм камырның кечерәк кисәгеннән капкач жәеп, өстенә каплана.

Бәлешнен эчен хәзерләү. Каз башы яхшылап йолкына. Телен калдырып, томшыгы кисеп алына, башы аскы яктан ярыла да кайнар суга тыгып пешекләнә. Авыз эчендәге лайлалы катлау һәм теленен тиресе кубарып алына һәм тагын бер кат салкын суда юыла.

Каз тәпиләрен сүрән генә утка куеп алалар. Ут өстендә кыздыргач, аларның тиресе куыкланып кабарып китә һәм бик жинел куба. Тиресен кубарып алганның соң, аякларны юарга кирәк. Казның башы да, тәпиләре дә шактый эре кисәкләр итеп (аяклары буынлап) турала.

Туралган баш-аякка чистартылган һәм дүрткә ярып туралган бәрәңге, суган кушыла, борыч, тоз сибеп бәлеш ясала.

Бәлеш мичтә 1,5—2 сәгать утыргач, аны мичтән алалар, капкачының өстен уеп, эченә шулпа салалар да янадан мичкә тыгып куялар. Зур бәлешләр пешерә торган мич кызу булганлыктан, бәлешнен өсте катмасын өчен, аңа суда чылатылган чиста кәгазь яки суда баскан арыш оны камырыннан каплавыч ясап ябалар.

Бәлеш пешеп өлгергәч, аны кайнар көе табынга табасы белән куялар.

Зур бәлешкә — 2 килограмм каз баш-аягы, 2 килограмм бәрәңге, 400 грамм шулпа, 200 грамм суган, 200 грамм сары май, бәлеш өстенә сөртү һәм таба майлау өчен 50 грамм май, кирәк кадәр тоз, борыч алына.

Яшел суган бәлеше

Бу бәлешне эче камырдан ясыйлар. (Камырны ничек хәзерләү турында 26 биттән кара.) Хәзерләнгән камырны башка бәлешләрне ясагандагы кебек икегә бүлеләр. Зуррак кисәкне кунада жәйгәннән соң майлаган табага таратып салалар. Шуннан соң табадагы камыр өстенә алдан хәзерләнгән эч салына, май сибелә һәм икенче кисәк камырны жәеп, бәлешнен өстен каплап бәлеш ясала.

Бәлешнен эчен хәзерләү. Яшь яшел суган алып, аны тамырларыннан, сары кыяклардан чистартасың да яхшылап салкын суда юасың. Аннан соң, берәз саркыту өчен, иләккә яки тактага таратып куясың, суы сарыккач, вак кына итеп турыйсың, өстенә тоз сибеп, болгатып, тагын юкә иләк өстенә таратып саласың. Шуннан соң каты итеп пешерелгән йомыркаларның кабыгын әрчеп, пычак белән вак кына итеп турыйсың, өстенә берәз тоз һәм мул итеп сары май сибәсең. Шуннан соң йомырка белән туралган суганны катнаштырып, әзер камырга салып, бәлеш ясыйсың һәм мичкә куеп пешерәсең.

Бөлөш өчөн 1—1,2 килограмм эче камыр, 1,5—2 килограмм яшел суган, 6—8 данэ йомырка, 200—250 грамм май, кирэк кадэр тоз алына.

Кәбестә бөлөшө

Кәбестә бөлөшөн эче камырдан ясыйлар. Бөлөш кыяклы яшел суган бөлөшө кебек үк ясала.

Кәбестә бөлөшөнөң эчөн хәзерләү: тыгыз башлы ак кәбестәне алып, аны тышкы кабыкларыннан чистартырга, күчәнөн кисеп алырга кирэк. Шуннан соң чиста тагаракка салып, кәбестәне вак кына итеп чабалар. Чабылган кәбестәгә тоз сибелә дә кул белән уыла. Уганнан соң кәбестә сулана. Суын саркыту өчөн, кәбестәне берәз юкә иләккә салып торырга кирэк. Шуннан соң аны майлы кызган табага салалар, өстенә берәз сөт сибеп, өстен каплап утка куялар. Кәбестә тәмам йомшарганчы парландырыла. Әзер булгач, аны суыталар. Шуннан соң кәбестәгә каты итеп пешерелгән һәм ваклап туралган йомырка кушалар, мул итеп май сибәләр дә яшел суган бөлөшөн ясаган кебек ясыйлар. Кәбестәне камыр эченә салгач, бер-ике чи йомырка туглап сибәргә дә ярый. Болай эшләгәндә, ашаган чакта бөлөштән кәбестә коелмый, эче тотрыклы була.

Чабылган кәбестәне бөлөш эченә пешермичә, чи килеш тә салырга мөмкин. Бу вакыт бөлөш мичтә озаграк тотыла.

Бөлөш өчөн 1—1,2 килограмм камыр, 2 килограмм кәбестә, 200—250 грамм май, 6—7 йомырка, ярты стакан сөт һәм кирэк кадәр тоз алына.

Кабак бөлөшө

Дөгеле кабак бөлөшө дә шулай ук эче камырдан ясала. Ясау техникасы башка бөлөшләрнеке кебек үк. Тик бу бөлөшне ясап бетергәннән соң, мичкә тыкканчы, 30—40 минут кабартырга кирэк. Пешерергә кую алдыннан бөлөшнөң өсте чи йомырка белән майлана. Бөлөш мичтә 1 сәгать—1 сәгать 20 минутта пешеп житә. Бөлөшне өлөшлөргә мичтән чыгарып берәз суынгач бүлөләр.

Бөлөшнөң эчөн хәзерләү. Бөлөш пешерү өчөн өлгөрөп житкән, каты, баллы кабак алына. Башта аны яралар, эчөн чистарталар, аннары телемләп кисәләр һәм һәр телеменен, йомшак өлөшөн кисеп алып, кабыгын әрчиләр. Шуннан соң ул урман чикләвеге эрелегендә генә итеп шакмаклап турала. Туралган кабакка кирәгенчә тоз сибеп тоталар яки берәз кул белән уалар да, юкә иләккә салып, суын саркыталар.

Суы саркып беткәч, кабакка бүрттерелгән, суытылган дөге ярмасы кушыла, өстенә эретелгән сары май сибелә.

Дөге урынына бүрттерелгән тары ярмасы да салалар. Кабак бөлөшөнә дөге һәм тары ярмаларын бүрттерми генә дә салырга мөмкин.

Кабак бөлешенә 1 килограмм камыр, 1,5 килограмм кабак, 400—500 грамм дөге яки тары ярмасы, 150—200 грамм сары май, өстен майлау өчен бер йомырка алына.

Балык бөлеше

Бөлеш өчен аз сөякле, итләч балыклар — чуртан, судак, севрюга, осетрина, белуга һәм шундый башка балыклар алына.

Балыкның тәңкәсен (тәңкәсезләренен сырт, ян кабыкларын) бик яхшылап чистартырга, канат һәм койрыкларын кисеп алырга кирәк. Эчен ачып тазартканнан соң, юып саркытырга куела. Шуннан соң аны кул яссуы итеп кисәкләргә бүлэләр. Һәр кисәк умыртка сөяге яныннан икегә ярыла. Умыртка сөяген һәм күрелгән кылчыкларны чүпләп алырга кирәк. Һәр кисәккә кирәгенчә тоз сөртелә.

Гадәттә балык бөлеше дөге яки саго кушып пешерелә. Дөге башка бөлешләр өчен хәзерләгәндәге кебек үк бүрттерелә.

Балык бөлеше өчен эче камыр яхшы була. Камырны берсен зур, икенчесен кечерәк итеп икегә бүлэләр. Камырны табадан зуррак итеп жәеп майлы табага салалар. Аның өстенә дөге жәелә, дөге өстенә балык кисәкләрен тезеп чыгалар, балык өстенә туралган суган, берәз борыч сибәләр; болар өстенә тагын бер кат дөге салына һәм өстенә сары май сибеп бөлеш ясала.

Бөлешнең өсте чи йомырка белән майлана һәм ясап бетергәч үк мичкә тыгыла.

Балык бөлешен дөгесез дә пешереп була. Бу вакыт балыкка суганны күбрәк кушарга кирәк.

Балык бөлеше өчен 1—1 килограмм 200 грамм камыр, 1 килограмм балык, 300—350 грамм дөге, 150—200 грамм суган, 200—250 грамм май, 1 йомырка, кирәк кадәр тоз һәм борыч алына.

Көзге чебеш бөлеше

Көзге чебеш бөлеше пешерү өчен эче камыр алына. Бөлешне табага (түгәрәк итеп) яки калайга (озынча итеп) ясыйлар. Аның тышы ярты яки 1 сантиметр калынлыгында, э өсте юкарак итеп жәелә.

Бөлеш өчен алдан хәзерлängән (йолкынган, өтелгән, эче эрчелгән) көзге чебеш алына. Аның итен сөякләреннән аерып турыйлар. Ә канатын, итнең вак сөякле урыннарын бөлеш эченә сөякләре белән салырга мөмкин. Чебешне турап бетергәч, аерым савытка салып кирәгенчә тоз сибеп, кул белән яхшылап болгаталар.

Куна өстендә жәелгән камырны майлаган табага яки калайга салалар, камыр өстенә каты итеп пешерелгән һәм ваклап туралган йомырка сибелә, аның өстенә вак кисәкләргә ту.



Өчпочмак.

ралган чебеш итен тезеп чыгалар. Ит өстенә бераз туралган йомырка һәм мул итеп сары май сибелә. Бәләш башка бәләшләр кебек үк өсте каплап ясала һәм утыз минут кабартылганнан соң мичкә тыгыла. Чебеш бәләшенең өсте килгәч тә, мичтән алып, өстенә чылатылган кәгазь ябарга кирәк. Чөнки бәләш 45—60 минутсыз пешеп җитми, өстен капламасаң, тышының катып китүе мөмкин.

Бәләшне мичкә тыккач ук кечкенә савытка чебеш сөякләрен һәм аз гына су салып пешерергә куярга кирәк. Бәләш пешеп җиткәч, өлешләргә бүленә, табынга биргәндә, һәр өлешнең капкачын күтәреп, бер-ике аш кашыгы шул хәзерләнгән шулпа сибелә.

Чебеш бәләше өчен 500—600 грамм авырлыктагы көзгә 2 чебеш, 1—1 килограмм 200 грамм камыр, 6—7 йомырка, 150—200 грамм май, 100—150 грамм суган, кирәк кадәр тоз һәм борыч алына.

ВАК БӘЛӘШЛӘР

Вак бәләшләрне майлы тирән табада шактый кызу мичтә пешерәләр.

Вак бәләш гадәттә төрле ярмалардан: дөге, борай, карабодай ярмаларына ит кушып пешерелә. Ит симез булырга тиеш.

Дөгеле вак бәләш

Юылган һәм чистартылган дөгене кайнап торган тозлы суда бүрттерәләр, юкә иләккә бушатып, өстенә салкын су сибәләр һәм аннан соң саркытыла. Дөге бөртекләре таралып торырга тиеш.

Симез итне юарга да, сөякләреннән аерып, бик вак итеп (эрбет чикләвеге эрелегендә) турарга кирәк. Ана бүрттерелгән дөге, вак кына итеп туралган суган кушыла һәм кирәгенчә борыч, тоз сибеп, бераз май өстәп, яхшылап болгатыла.

Вак бәләшне әче камырдан ясыйлар (26 биттән кара). Әзер камырны 100 эр грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлсәң, аларны түгәрәкләп әвәләгәч, чынаяк тәлинкәсә зурлыгында жәяргә кирәк. Жәймәне он сибелгән чынаяк тәлинкәсенә салалар, аның уртасына алдан хәзерләнгән эч (кирәк кадәр) салына һәм жәймәнең читләрен күтәреп чәметеп бөрәләр дә (бәләш өстендә биш тиенлек акча зурлыгында тишек калдырыла, аңа тишек зурлыгында жәелгән камыр каплана) бәләш тирәсен чәметеп бөгеп чыгалар һәм сырлыйлар. Вак бәләш биек, түгәрәк формада булырга тиеш. Ясап бетергәч, бәләшне чынаяк тәлинкәсеннән алып, майлаган табага тезә баралар, аларны анда 30—40 минут кабарталар һәм шуннан соң, өсләрен чи йомырка белән майлап, мичкә тыгалар.

Бер бөлөшкө 90—100 грамм камыр, 15—20 грамм дөге (бүрттерелмөгөн), 50—70 грамм ит, 20 грамм суган, кирэк кадәр тоз, борыч, май (табага сөртү өчен) алына. Әгәр ит симез булмаса, вак бөлөш эченә 10—15 грамм май да салына.

Каз итеннән вак бөлөш

Каз итеннән вак бөлөш пешергәндә уртача симезлектәге каз алына. Казны башта яхшылап йолкыйлар, калган йоннарын өтәләр, эчен чистарталар, баш-аякларын кисеп алып, жылымса су белән казның эчен-тышын бик яхшылап юалар. Каз шулай эшкәртелеп беткәч, бөлөш ясау өчен итен кирэк кадәр кисеп алалар да вак кына — урман чикләвегеннән берәз эрерәк итеп туруйлар.

Туралган иткә бүрттерелгән дөге кушалар, вак кына итеп турап суган салалар, кирэк кадәр май, борыч һәм тоз сибәләр.

Каз итеннән пешерелгән бөлөшләрнең камыры да, ясалуы да һәм пешерелүе дә итле-дөгеле вак бөлөшләрне пешергәндәге кебек үк эшләнә.

Бер бөлөшкә 90—100 грамм камыр, 50—80 грамм каз ите, 15—18 грамм дөге ярмасы, 10—15 грамм суган, эченә салу өчен 10—15 грамм сары май, таба майлау өчен 3—4 грамм май, кирэк кадәр борыч һәм тоз алына.

Үпкә-бавырдан вак бөлөш

Үпкә-бавырдан вак бөлөшне дөге, карабодай, борай, солы ярмалары кушып пешерергә мөмкин, шулай ук бәрәңге кушсан да яхшы була.

Үпкә-бавырдан пешерелгән бөлөшләр гадәттә шулпалы була. Шунлыктан аларны төче камырдан ясарга кирэк. Мондый бөлөшләрнең өсте ачык була һәм күбесенчә алар янып торган мич каршында гына пешереләләр.

Бөлөш өчен сыер яки сарык үпкә-бавыры яхшы була. Үпкә-бавырны алгач та тамырларынан арындырырга һәм кисәкләргә турарга кирэк. Тураганнан соң, аларны ит тагарагында суган белән чабалар яки ит тарткычтан үткәрәләр. Чабылган яки тартылган үпкә-бавырга кирәгенчә тоз һәм борыч сибәләр.

Дөгене итле вак бөлөшкә хәзерләгән кебек хәзерлиләр. Үпкә-бавырга карабодай ярмасын юып шул килеш кенә (кыздырылганын бүрттереп) кушалар.

Борай белән солы ярмаларын, берничә кат жылымса суда югач, берәз бүрттереп алалар да илөккә яки тишекке чүмөчкә салып саркыталар.

Үпкә-бавырга бәрәңге кушылса, аны яхшылап әрчиләр дә вак кына итеп шакмаклап турап, үпкә-бавырга чи килеш кенә кушалар, кирэк кадәр тоз, суган, борыч өстәп бөлөш ясыйлар. Бу бөлөшләр табага тезеп мичтә пешерелә. Үпкә-бавырдан



Вак. бәлән.

хэзерлэнгэн вак бөлешлэргэ пешергэн чакта да, табынга биргэндэ дэ эченэ шулпа салына. Кайчакта, мичтэ пешергэндэ, мондый бөлешлэрне, дөгеле бөлеш кебек өстен каплап, эче камырдан да ясыйлар.

Бер бөлешкэ 90—100 грамм камыр, 50—60 грамм чапкан үпкэ-бавыр, 10—16 грамм ярма, 15 грамм суган, эченэ салу өчен 10—15 грамм сары май, кирэк кадэр тоз һәм борыч алына.

ӨЧПОЧМАК

Өчпочмакның тышы гадэттэ эче камырдан ясала. Бик ашыгыч булганда, төче камырдан да ясарга мөмкин.

Өчпочмакка симез ит яхшы була. Сарык, сыер яки бозау итен алалар да аны юалар, сөякләреннән аералар һәм вак кына итеп (урман чикләвеге эрелегендә) турыйлар.

Бәрәңгене яхшы итеп эрчегә, күзәнәкләрен казып алырга һәм ит кисәкләре эрелегендә турарга кирэк. Соныннан бәрәңге белән итне бергә кушып, юкә иләккә яки тишекке чүмечкә салып саркыталар. Саркыткач, аларның өстенә вак кына итеп туралган суган һәм тоз, борыч сибәләр. Болар барысы бергә яхшылап болгатыла.

Камыр йөзәр грамм чамасы итеп тигез кисәкләргә бүлеп, түгәрәкләп әвәләнә. Һәр түгәрәк куна өстендә чынаяк тэлинкәсә зурлыгында итеп жәелә. Һәм бу түгәрәкләрнең уртасына хэзерлэнгэн эч салына һәм камыр кырыеннан күтәрәп, ян-яклары чеметеп ябыштырыла, уртада тишек калдырыла. Һәр ягы тигез өчпочмак барлыкка килә. Шунлыктан аны өчпочмак дип атыйлар да. Ясап бетергәч, өчпочмакларны, майлап куелган калайга яки табага тезеп, мичкә тыгарга кирэк. Бер сэгатытән өчпочмак пешеп житә. Мичкә тыкканнан соң ярты сэгать үткәч, өчпочмакларны алып карарга һәм, эчләренә шулпа салып, яңадан мичкә куярга кирэк. Аларның пешеп житүен белү өчен, пычак очы белән бәрәңге, ит һәм суганын алып ашап карарга кирэк.

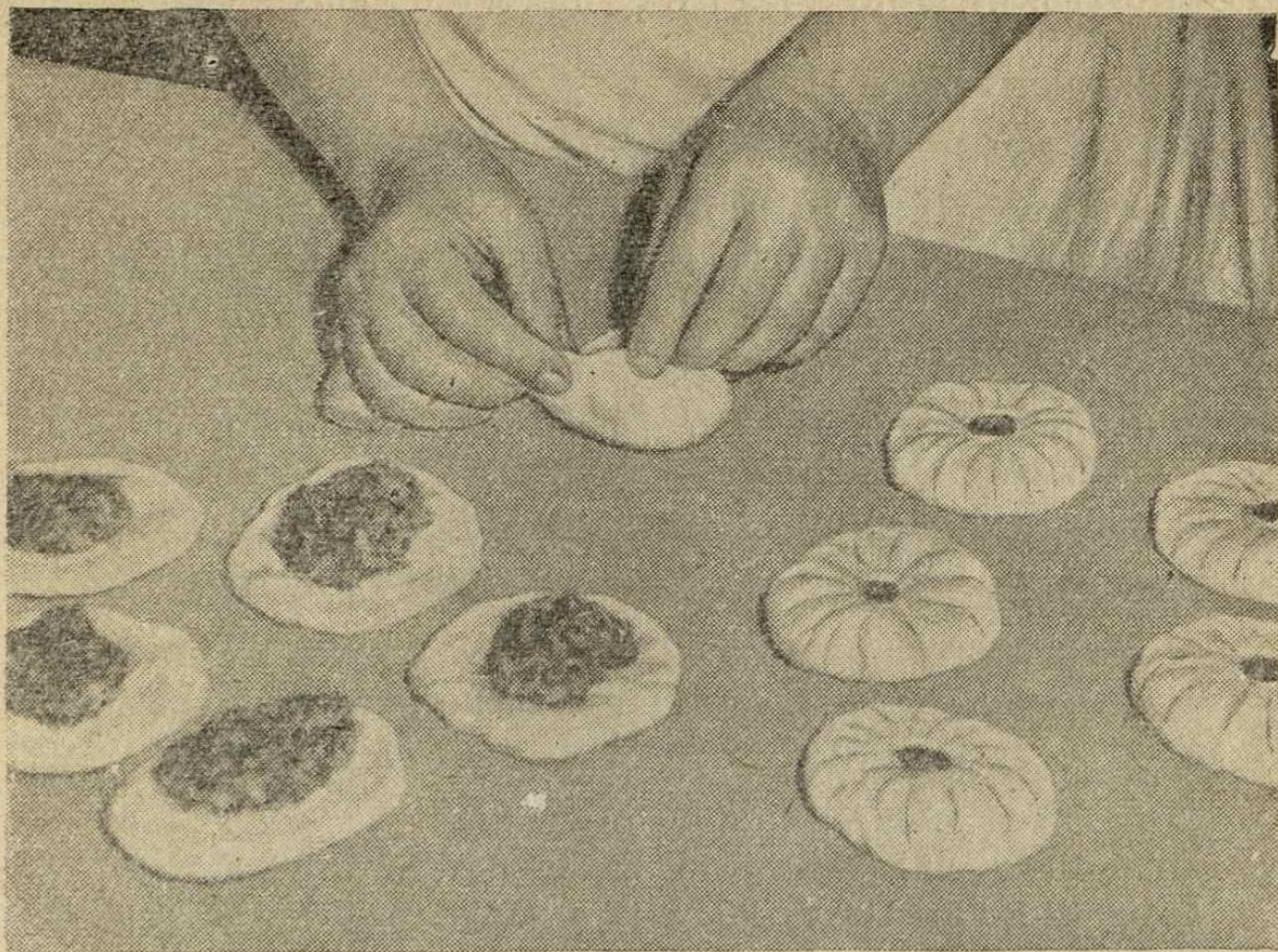
Өчпочмакларны тэлинкәгә куеп табынга биргэндэ дэ эчләренә шулпа салына.

Бер өчпочмакка 90—100 грамм камыр, 65 грамм ит, 80 грамм бәрәңге, 15 грамм суган, кирэк кадэр борыч, тоз, май (таба майлау өчен) алына. Ит симез булмаганда, өчпочмакның эченә эретеп 10—15 грамм сары май да салырга кирэк.

ПЭРЭМЭЧЛЭР

Пэрэмэчне иттән, бәрәңгедән, эремчектән ясарга мөмкин.

Пэрэмэч пешерү өчен эче камыр алына. Һәм ул башка эче камырлар кебек үк хэзерләнә (26—27 битләрне кара). Аны 50—60 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүләләр, онлы куна өстендә әвәләп, кечкенә жәймәләр жәяләр.



Пәрәмәч ясау.

Пәрәмәч эченә салу өчен симез сыер яки сарык ите алына. Итне югач, вак кына итеп турыйлар да суган белән бергә ит тарткычтан үткәрәләр. Тарткан иткә борыч белән тоз сибеп, агач кашык белән яхшылап болгаталар. Әгәр ит корырак булса, сыегайту өчен берәз су яки сөт өстиләр.

Шулай хәзерләнгән итне эчтерхан чикләвегә зурлыгында алып, түгәрәкләп жәелгән камырның уртасына салалар да пычак белән тигезләп жәяләр. Шуннан соң камырның кырыйлары өскә каплап бөрөп чыгалар, уртада өч-биш тиенлек акча зурлыгында тишек калдырыла.

Ясалган пәрәмәчне он сибелгән кунада яки тактада берәз тотып кабарталар, аннан соң мае кайнап торган казанга яки табага тишекле ягын аска каратып салалар. Май пәрәмәчләрне күмеп торырлык булырга тиеш.

Пәрәмәчнен тишекле ягының йөзә килгәч, өскә әйләндерәләр һәм аскы ягы кызарганчы пешерәләр.

Пәрәмәчне табынга кайнар килеш бирәләр. Аның янына аерым савыт белән шулпа да бирергә мөмкин.

Ит тарткычтан үткәргәндә пәрәмәч итенә, һәр пәрәмәчкә 2—3 грамм исәбеннән, сөттә жебетелгән ак күмәч йомшагы да өстәргә мөмкин. Болай эшләгәндә пәрәмәч эче йомшак һәм шулпалырак була.

Бер пәрәмәчкә 50—60 грамм камыр, 30—35 грамм ит, 10 грамм суган, кыздыру өчен 6—7 грамм май, кирәк кадәр борыч һәм тоз алына.

Төче камырдан пәрәмәч ясау

Пәрәмәч өчен төче камыр ит бәлешләренә хәзерләнган кебек үк хәзерләнә. Һәр пәрәмәч өчен 50—60 грамм зурлыгындагы камыр жәелеп, аңа тарткан ит салына. Тик бу пәрәмәчләрне кабартырга куярга кирәкми, ясаган берсен пешерә барырга мөмкин.

Бу пәрәмәч тә эче камырдан пешерелгән пәрәмәч кебек ясала һәм пешерелә.

Һәр пәрәмәч өчен 60 грамм камыр, 35 грамм ит, 10 грамм суган, кыздыру өчен 6—7 грамм сары май, кирәк кадәр тоз һәм борыч алына.

Кияү пәрәмәче

Кияү пәрәмәчен йомырка сытып, сөткә генә изелгән эче камырдан пешерәләр. Аның камыры башка эче камырлар кебек үк (26 битне кара) хәзерләнә, тик аңа йомырканы гына бер ярым тапкыр артыграк салалар. Бу пәрәмәчне сөткә, майга һәм йомыркага гына басылган төче камырдан да ясарга мөмкин.

Кияү пәрәмәченә яшь сарык ите яки бозау ите алына. Итне башта вак кына итеп турыйлар, аннан соң суган белән ит тарткычтан ике тапкыр үткәрәләр. Шуннан соң иткә тоз, борыч, сибелә, сөт өсте яки ак май салына һәм бик яхшылап болгатыла.

Кияү пәрәмәче башка пәрәмәчләргә (ит пәрәмәченә) караганда ике тапкыр кечкенәрәк була. Шунның өчен аның камырын 30—35 грамм зурлыгында гына алырга кирәк, ите дә шуңа туры китереп азрак салына.

Кияү пәрәмәче ит пәрәмәче кебек үк ясала һәм пешерелә.

Бер пәрәмәч ясау өчен 25—30 грамм ит, 30—35 грамм камыр, 5—6 грамм суган, 5—6 грамм сары май яки кыздырылган атланмай, кирәк кадәр тоз һәм борыч, иткә салу өчен 1—2 грамм атланмай алына.

Бәрәңге пәрәмәче

Бәрәңге пәрәмәчен дә эче камырдан пешерәләр. Тик бу пәрәмәч итнекенә караганда ике тапкыр зуррак була.

Пәрәмәч өчен бәрәңгене әрчиләр, юалар, күзәнәкләрен чокып алалар һәм тозлы суга салып пешерәләр. Пешеп житкәч, суын агызып, агач төйгеч белән бик яхшылап төяләр. Төйгән бәрәңгегә сөт, сары май салына, йомырка сытыла, кирәк кадәр

тоз сибелә. Теләгән кешегә бәрәңге пәрәмәченә майда кыздырылган суган да салырга мөмкин.

Камырны 70—80 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлөләр, түгәрәк итеп жәяләр һәм бәрәңгене салганчы, тирәсен күтәрәп, түгәрәк савыт кебек итеп чеметеп чыгалар. Анын эченә алдан хәзерләнгән (шактый сыек) бәрәңге боткасы салына һәм чи йомырка белән өстен майлап шунда ук мичкә пешерергә куела.

Бәрәңге пәрәмәчен ит пәрәмәче кебек бөрәп кенә дә, өстендә кечкенә генә тишек калдырып та ясап була. Бу вакыт изгән бәрәңгегә сөт һәм йомырка салынмый, бәлки майда кыздырылган суган гына өстәлә. Пешерү тәртибе дә ит пәрәмәченекә кебек, ягъни башта табага ачык ягы белән салып кыздырыла, аннан аскы ягына әйләндереләп пешерү дәвам иттерелә.

Бер пәрәмәчкә 70—80 грамм камыр, 50—60 грамм бәрәңге боткасы, 10—15 грамм май, 10—15 грамм сөт, чи йомырка, кирәк кадәр тоз белән борыч алына.

Эремчек пәрәмәче

Эремчек пәрәмәче дә эче камырдан хәзерләнә. Камырны 80—100 әр граммлы кисәкләргә бүлеп, онлы куна өстендә түгәрәкләп әвәлиләр һәм майлаган калайга яки табага бер-берсеннән шактый ерак итеп тезәләр. Алар табада 30—40 минут кабарырга тиеш. Кабарып менгән түгәрәк камырларның уртасына агач тукмак яки чирек литрлы бутылка төбә белән чокыр ясыйлар да аңа алдан хәзерләнгән эремчекне салалар.

Пәрәмәчкә эремчек хәзерләү. Эремчекне башта киндердән яки марлядан тегелгән капчыкка салып, өстенә такта яки авыр әйбер бастырып, суын саркыталар. Аннан соң аны ит тарткычтан (яки кашык белән ышкып юкә илэк аша) үткәрәләр. Болай иткәч, эремчек тигез һәм төерсез була, май кебек сыланып тора. Шуннан соң эремчеккә атланмай, йомырка, шикәр комы, ванилин салып, агач кашык белән бик яхшылап болгаталар яки кул белән изәләр.

Шулай хәзерләнгән эремчекне камыр өстенә бүлеп салгач, пычак кыры белән өстен тигезләп чыгалар да, өстен чи йомырка белән майлап, мичкә пешерергә куялар.

Бер пәрәмәчкә 80—100 грамм камыр, 30—40 грамм эремчек, 10 грамм шикәр, 10 грамм атланмай, чирек йомырка, бик аз гына тоз алына.

СУМСАЛАР

Сумсаларны эче камырдан да, төче камырдан да пешерергә мөмкин. Ит һәм яшелчә салып пешергәндә, гадәттә аларны эче камырдан ясыйлар.

Сумсаларны: мичтә ялкында, тарткан мичтә, табага күп итеп май салып плитә яки керосинка өстендә, казанда майга салып пешерергә мөмкин.

Ит сумсасы

Сумсага сыер яки бозау ите яхшы була. Сөягеннән аерылган итне ваклап турарга, суган белән бергә ит тарткычтан үткәргәч, аңа тоз, борыч һәм аз гына кайнаган салкын су яки салкын шулпа өстәп ныклап болгатырга кирәк. Шуннан соң тарткан ит майлы табада берәз кыздырып алына.

Алдан хәзерләнгән эче камыр (камырны ничек басу турында 26—27 битләре кара) 40—50 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүленә. Һәрбер кисәк куна өстендә онда эвәләнәп тезеп куела. Шуннан соң аларны бер-бер артлы уклау белән кечкенә генә итеп түгәрәкләп жәяләр. Жәелгән түгәрәкнең яртысына аш кашыгы белән кыздырып суытылган ит салына, түгәрәкнең икенче яртысы ит өстенә каплана да кырыйлары чәметеп ябыштырыла. Ясалган сумсалар берәз кабаргач, аларны пешерә башларга мөмкин.

Бер сумсага 40—50 грамм камыр, 30 грамм ит, кыздыру өчен 6—10 грамм май, кирәк кадәр тоз, борыч һәм суган алына.

Йомырка сумсасы

Бу сумсаны гадәттә йомыркага дөге кушып пешерәләр. Чистартылган һәм юылган дөгене тозлы суда бүрттерәләр. Бүрттерелгән дөге бөртек-бөртек булып таралып торырга тиеш. Моның өчен дөгене бүртеп житкәч тә иләккә салып, салкын су сибеп юдырырга һәм саркытырга кирәк.

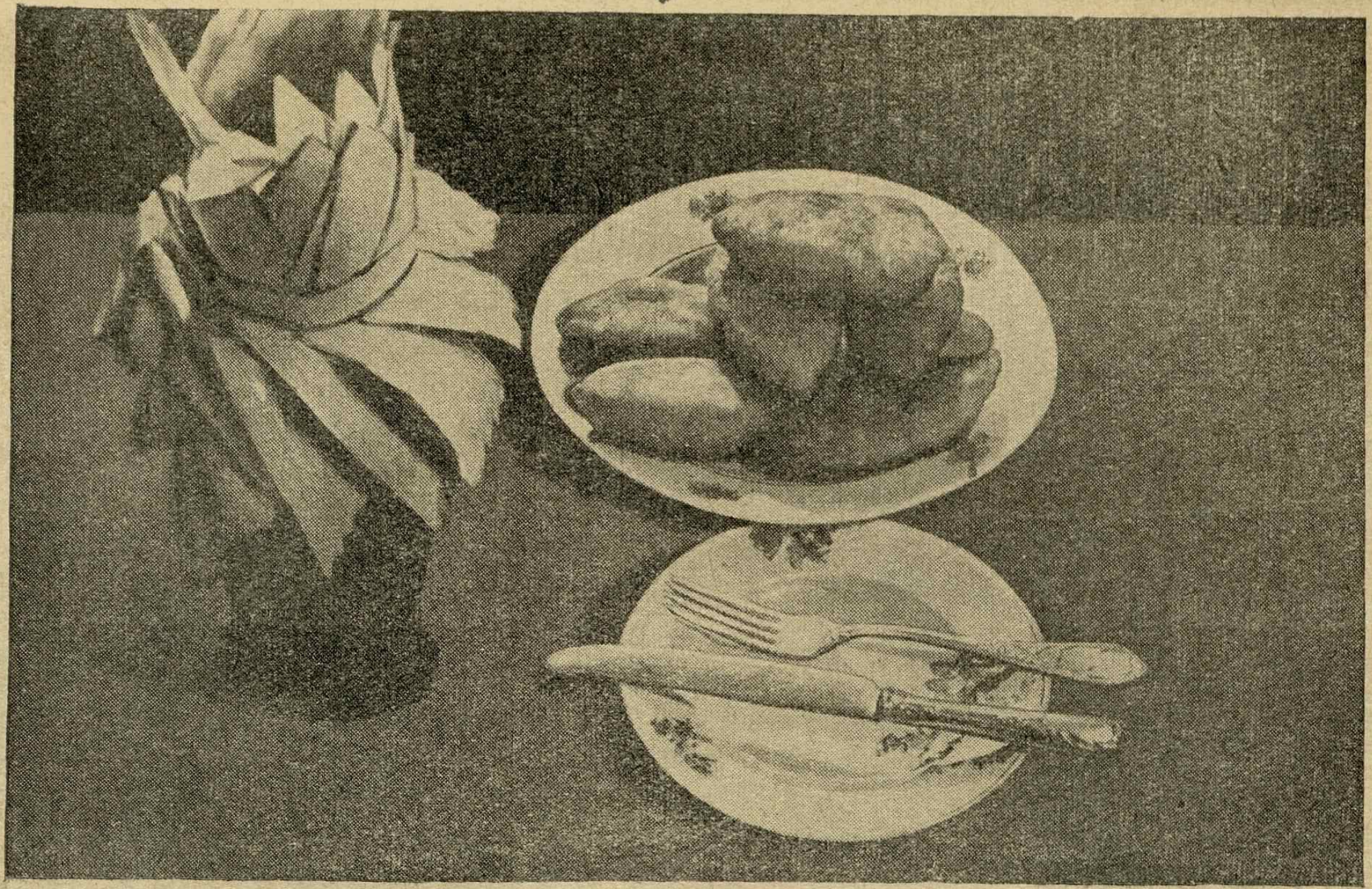
Йомыркалар каты итеп пешерелә. Пешеп житкәч тә, аларны салкын суга салырга һәм берәздән судан алып әрчәргә кирәк. Әрчелгән йомыркаларны пычак белән вак кына итеп турыйлар. Аннан соң аны дөге белән бергә кушалар, тоз һәм май сибәләр дә кашык белән болгатып катнаштыралар. Шулай хәзерләнгән дөге белән йомыркадан сумса ясала. Йомырка сумсасы да итле сумса кебек үк ясала. Һәркем, үзенең мөмкинлегенә карап, аларны мичтә, плитә яки керосинка өстендә табада, кәстрүлдә яки казанда майда пешерә ала.

Бер сумсага 40—50 грамм камыр, 10—15 грамм бүрттерелгән дөге, 15 грамм йомырка, сумса эченә салу өчен 5 грамм һәм кыздыру өчен 6—10 грамм сары май алына.

Эч-карын сумсасы

Яңа суйган терлекнең эчәгеләрен һәм карынын пычак белән яралар, салкын суда берничә кат бик яхшылап юалар, чайкыйлар һәм кайнар суда нык кына пешеклиләр. Шуннан соң аларны пычак белән кырып тагын бер кат салкын суда юалар. Болай эшкәртелгән эчәк һәм карын салкын урында 1—2 көн буе саклана ала.

Сумса ясау өчен эшкәртелгән эчәкне вак кына итеп турый-



Сумса.

лар, суган белән бергә ит тарткычтан үткәрәләр, борыч һәм тоз сибеп болгаткач, башка сумсалар ясаган кебек итеп ясыйлар һәм табага яки калайга тезеп мич алдында пешерәләр.

Бер сумсага 40—50 грамм камыр, 30—40 грамм суган белән тартылган эчәк, кирәк кадәр тоз һәм борыч, сумсаны пешкәч майлау өчен 2—3 грамм май алына.

Балык сумсасы

Балык сумсасын да балыкка дөге кушып ясыйлар. Дөгене, югарыда сөйләгәнчә, алдан бүрттерергә кирәк.

Балыкны, кечкенә генә кисәкләргә бүлеп, майда кыздыралар. Суынганнан соң, аның сөякләре, кылчыклары тазартыла, ите ваклап турала һәм бүрттерелгән дөге белән катнаштырыла. Шуннан соң балык белән дөгедән, башка сумсаларны ясаган кебек, сумсалар ясала һәм шулар кебек үк пешерелә дә.

Һәр сумсага — 40—50 грамм камыр, 10—15 грамм бүрттерелгән дөге, 15 грамм кыздырылган һәм кылчыкларыннан чистартылган балык, эченә салу өчен 3 грамм, кыздыру өчен 6—10 грамм сары май алына.

Кәбестә сумсасы

Ак һәм тыгыз башлы кәбестәне чистартып вак кына итеп чабалар. Чапкач, кәбестәгә тоз сибеп, кул белән яхшылап уалар да суын сыгалар. Шуннан соң кәбестәне майлы табага салып, сары май сибеп, өстен каплап, ут өстендә йомшаганчы парландырырга кирәк. Кәбестә йомшаргач савытка салып суытыла һәм каты итеп пешереп, вак кына итеп туралган йомырка кушыла. Кәбестә сумсасын да башка сумсалар кебек ясыйлар. Ләкин ясап бетергәч, берәз кабартырга, аннан соң гына майда кыздырырга яки мичкә куеп пешерергә кирәк.

Һәр сумсага 40—50 грамм камыр, 20 грамм кыздырылган кәбестә, 8—10 грамм йомырка, эченә салу өчен 5 грамм, кыздыру өчен 6—10 грамм сары май, мичтә пешергәндә өстенә сөртү өчен 2—3 грамм май алына.

Кишер сумсасы

Тигез һәм урта зурлыктагы кишерләргә юып, кәстрүлгә салалар да салкын су өстәп, пешерергә куялар. Кишер суынгач, вак кына итеп чабып, өстенә берәз тоз һәм кирәк кадәр шикәр комы сибәләр. Кишергә каты итеп пешерелгән, ваклап туралган йомырка кушыла, шуннан соң эретелгән сары май сибеп болгаталар да сумса ясыйлар.

Һәр сумсага 40—50 грамм камыр, 20 грамм пешкән кишер, 8—10 грамм йомырка, 2—3 грамм шикәр комы, эченә салу

өчен 3 грамм сары май, кыздыру өчен 6—10 грамм май, мичтә пешерелсә, өстенә сөртү өчен 2—3 грамм май һәм кирәк кадәр тоз алына.

Как яки жиләк-жимеш сумсалары

Как сумсасын да башка сумсалар кебек үк ясыйлар. Тик аның эченә я алма, я груша, яки слива каклары салына. Чия һәм слива сумсаларын ясаганда, жимешләрнең төшен алалар һәм аларны сумса камырына тезеп салганнан соң, өстенә берәз шикәр комы сибәләр.

Һәр сумсага 40—50 грамм камыр, 20—30 грамм как, 2—3 грамм шикәр комы, кыздыру өчен 6—10 грамм май алына.

БӨККӘННӘР

Бөккәнне төче камырдан пешерәләр. Аның эченә төрле әйберләр салына һәм аларны сумсаларга караганда зуррак итеп ясыйлар. Мәсәлән, бәрәңгеле эчәге бөккәне, тары яки дөгеле кабак бөккәне, кишер бөккәне һәм башка күп төрле бөккәннәр була.

Эчәге бөккәне

Бөккәннең эченә салу өчен, яхшылап эшкәртелгән (юылган, пешекләнгән) эчәгеләрне һәм карынны суган кушып чабалар яки ит тарткычтан үткәрәләр. Бу иткә бик вак итеп (эрбет чикләвеге эрелегендә) туралган бәрәңге кушалар һәм алар өстенә тоз, борыч сибеп, яхшылап кул белән болгаталар.

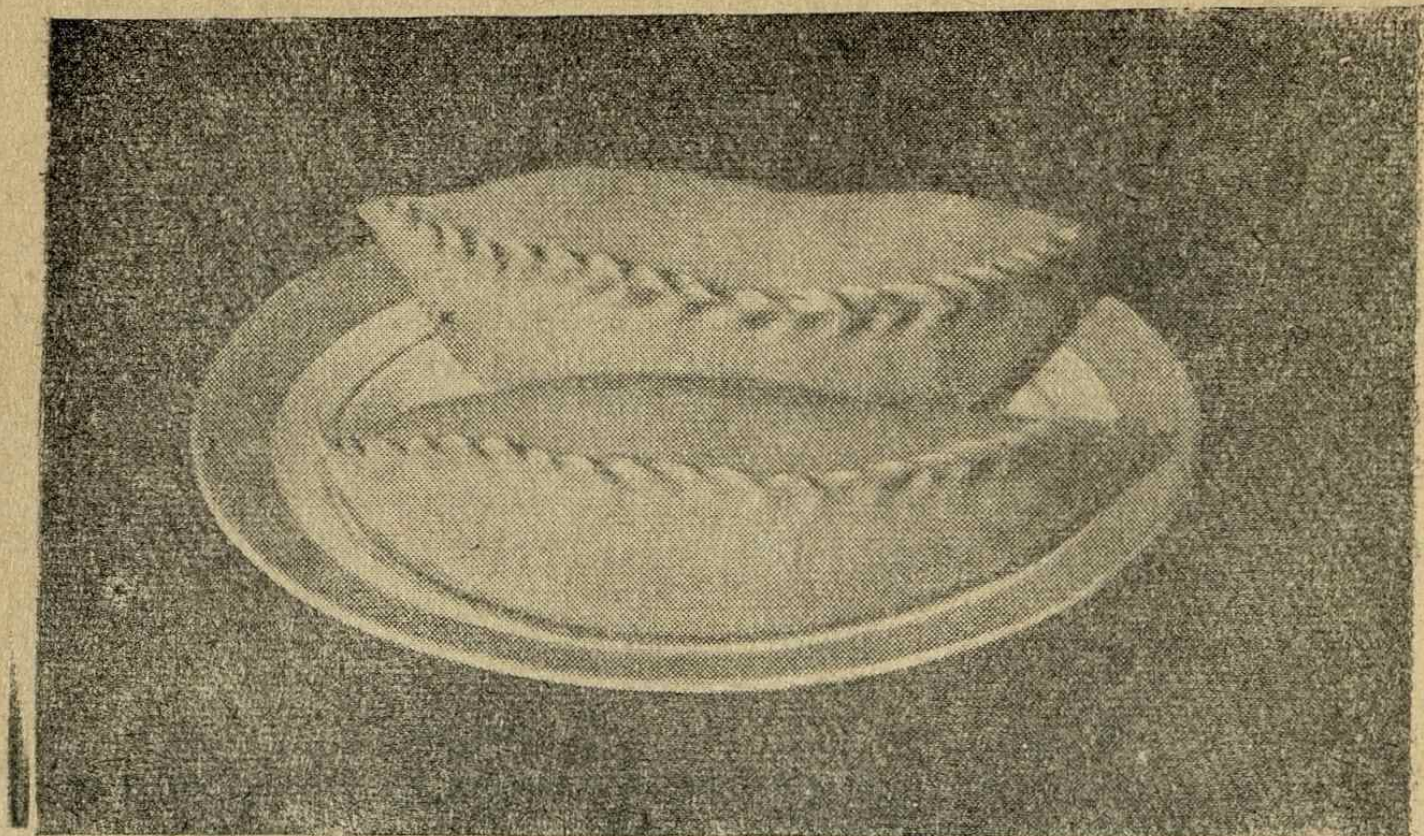
Бөккән өчен камырны түбәндәгечә хәзерлиләр: табакка кирәк кадәр сөт яки су салына, йомырка сытыла, берәз тоз һәм чәй содасы өстәп, токмач камырыннан йомшаграк итеп камыр басыла. Эзер камырны 150—200 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеп куярга да һәрберсен түгәрәкләп жәяргә кирәк. Бу жәймәләрнең ярты ягына алдан хәзерләнгән эчне салалар, икенче яртысын каплап, кырыйларын чеметеп ябыштырып чыгалар һәм матурлап сырлыйлар. Ясап бетергәннән соң, май сөртелгән табага яки калайга тезәләр, өстен чи йомырка белән майлап, мичкә тыгалар.

Бөккәнне табынга урталай кисеп, эченә эретелгән атланмай сибеп бирәләр.

Бер бөккәнгә 90—150 грамм камыр, 40—50 грамм бәрәңге, 80—100 грамм эч-карын, кирәк кадәр борыч, тоз һәм өстенә сөртү өчен чи йомырка алына.

Кишер бөккәне

Бөккән эченә салу өчен кишерне яхшылап юалар, төбен кисеп ташлыйлар һәм берәз салкын су салып, өстен каплап, пешерергә куялар. Пешкән кишерне суытканнан соң вак кына



Бөккән.

итеп чабып, шикәр комы сибәләр. Икенче бер савытка каты итеп пешерелгән йомырка турала. Аны кишергә кушып, өстенә кирәгенчә тоз һәм май сибеп болгаталар да шуннан соң бөккән ясыйлар. Йомырка урынына кишергә бүрттергән дөгә кушып та ясарга була.

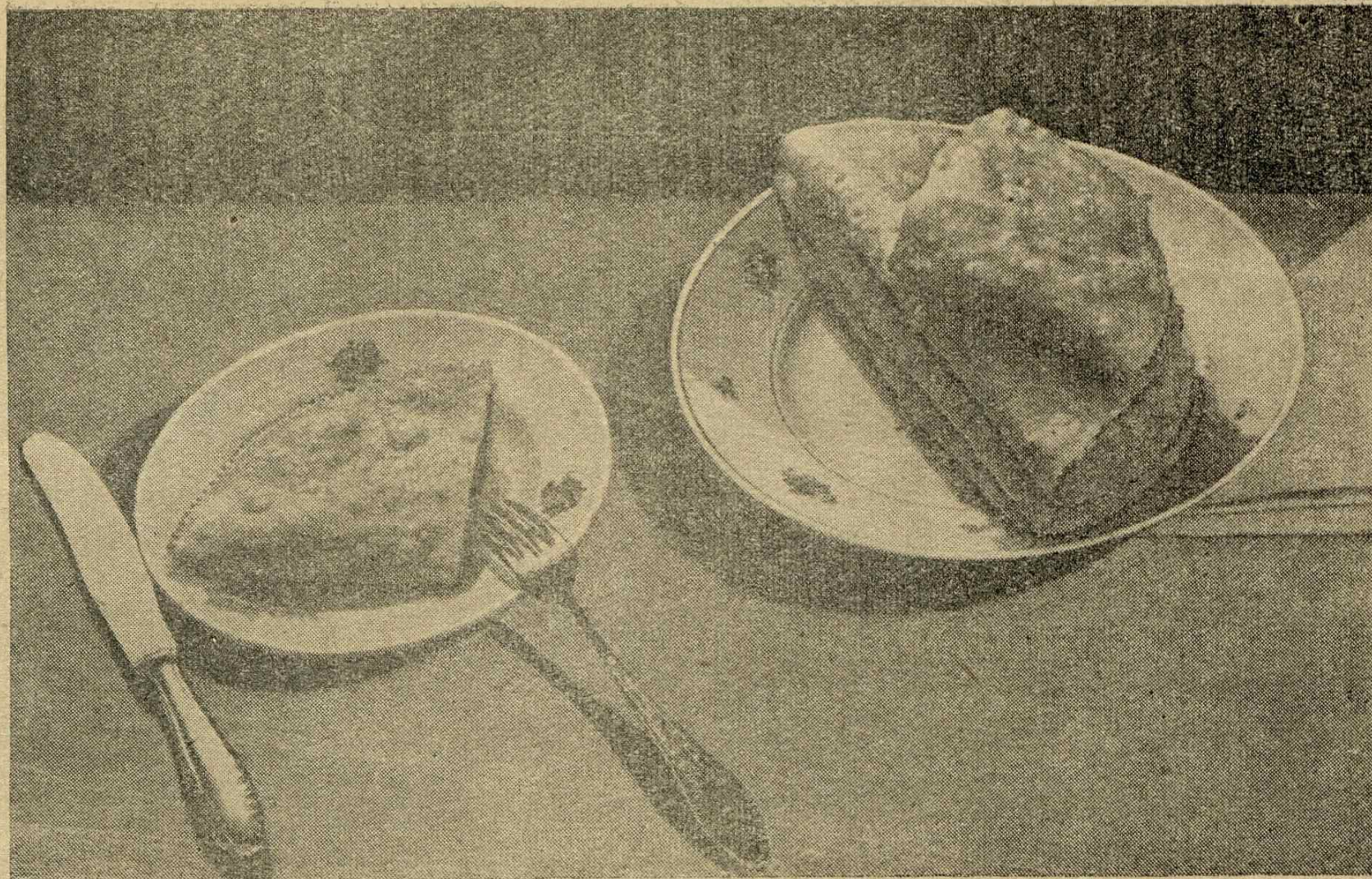
Кишер бөккәнненең камыры эчәк бөккәнненеке кебек үк басыла. Тик кишер бөккәнә өчен камырны кечерәк итеп жәяргә кирәк. Жәелгән түгәрәкнең ярты өлешенә алдан хәзерләнгән эч салына һәм урталай бөкләп кырыйлары чеметеп ябыштырыла. Аннан майлаган табага тезеп, мичкә куеп пешерәләр.

Һәр бөккән өчен 90—130 грамм камыр, 80—100 грамм кишер, 15—20 грамм йомырка яки 20—30 грамм бүрттерелгән дөгә, 10—15 грамм сары май, табага сөртү өчен 3—4 грамм май алына.

Кабак бөккәнә

Кабак бөккәнә күбрәк әче камырдан хәзерләнә. Монның өчен суда һәм чүпрә белән әчетелгән гадирәк камыр да ярый. Шулай ук аны, башка бөккәннәрне пешергәндәге кебек, төче камырдан да пешерергә була. Кабак бөккәнә кишер бөккәнәнән зуррак итеп ясала. Шуның өчен камыр зуррак итеп алына.

Бөккән өчен житлеккән, каты, тәмле кабак алына. Кабакның эчен-тышын чистарткач, урман чикләвегә зурлыгында гына итеп турыйлар. Кабак өстенә берәз тоз сибәләр. Шуннан соң кабак шактый сулана, аны юкә иләккә салып саркыталар, 20—30 ми-



Кыстыбый.

нут торганнан соң, аңа бүрттерелгән тары яки дөге кушыла. Өстенә берәз шикәр, эретелгән атланмай сибәләр һәм бөккән ясыйлар.

Һәр кабак бөккәнәнә 90—150 грамм камыр, 70—80 грамм кабак, 30—35 грамм бүрттерелгән ярма, эченә салу өчен 15 грамм май, кирәк кадәр тоз һәм берәз шикәр комы алына.

КЫСТЫБЫЙЛАР

(Күзикмәк)

Кыстыбый төрлө-төрлө була. Аларның барысы да төчә камырдан пешерелә. Кыстыбыйны күп урында күзикмәк дип тә йөртәләр, аның эченә изгән бәрәңгә, тары боткасы, төелгән киндер орлыгы, мәк орлыгы һәм башкаларны салырга мөмкин.

Бәрәңгә кыстыбые

Сөткә яки суга йомырка сытып, кирәгенчә тоз салып, бик артык каты итмичә төчә камыр басыла. Камыр 100 әр грамм зурлыгында итеп кисәкләргә бүленә һәм һәр кисәк юка жәймә итеп жәелә. Жәймәләр аш тәлинкәсә зурлыгында булырга тиеш. Аларны янып торган мич алдында табага май сөртмичә генә пешереп алалар. Асты-өстә килеп пешкән жәймәләренә, берсә өстенә берсен өеп, чиста тастымал белән каплап куялар.

Чистартылган бәрәңгәне тозлы суда пешерәләр. Суын саркытканнан соң, тукмак белән яхшылап изәләр, эченә сөт, сары май салалар, йомырка сыталар, кирәк кадәр тоз сибәләр. Жәймәне урталай бөкләп, яртысына хәзерләнгән бәрәңгә боткасын бармак калынлыгында ягалар да икенчә яртысы белән каплайлар. Ясап бетергәч, кыстыбый эретелгән атланмай белән майлана һәм, берәз жылы мичтә тотып, табынга кайнар көе бирелә.

Бер кыстыбыйга 100 грамм камыр, 100—130 грамм бәрәңгә боткасы, майлау өчен 15—20 грамм май, бәрәңгә боткасына салу өчен 10—15 грамм йомырка, кирәк кадәр тоз, борыч алына. Теләгән кешегә бәрәңгә боткасына кыздырып суган да салырга мөмкин.

Тары кыстыбые

Камыры нәкъ бәрәңгә кыстыбыендагы кебек хәзерләнә. Шулай ук мич алдында пешерелә; пешереп бетергәч, берсә өстенә икенчеләрен өеп, өстә ябып куела. Эченә салу өчен, йомшаграк итеп сөткә генә тары боткасы пешерелә һәм бәрәңгә урынына жәймә эченә шул ботка ягыла. Ясап бетергәч, кыстыбыйларны, эретелгән атланмай белән майлап, табынга кайнар көе бирәләр.

Һәр кыстыбыйга 100 грамм камыр, 100—120 грамм тары боткасы, 15—20 грамм май алына.

Киндер орлыгы кыстыбые

Киндер орлыгын киптереп төяләр дә юкә иләктән илиләр. Илэнгән орлык онын алып, аңа өчтән бер өлөшкә кадәр бәрәңгә боткасы кушалар, сөт өстө һәм май сибәләр. Бу масса сыек ботка хәлендә булырга тиеш. Аны алдан хәзерлэнгән жәймәләргә ягып, кыстыбый ясыйлар. Майлаганнан соң, киндер орлыгы кыстыбыен, киндер орлыгы берәз парлансын өчен, 5—10 минут тарткан мичкә куеп торалар. Кыстыбыйны табынга кайнар килеш бирәләр.

Һәр кыстыбыйга 100 грамм камыр, 100—120 грамм киндер орлыгы массасы, 30—50 грамм бәрәңгә, майлау өчен 15—20 грамм май, кирәк кадәр сөт өстө һәм тоз алына.

Мәк кыстыбые

Мәкне илиләр һәм кайнар суга салып жебетәләр. Бүртә башлагач, иләккә салып саркыталар да килегә салып төяләр. Төелгән мәккә берәз каймак (сыекланмаслык кына итеп) кушыла һәм тәмлэнгәнчә шикәр комы сибелә. Бу массаны пешерелгән әзер жәймәгә (башка кыстыбыйлардагы кебек) ягалар.

Һәр кыстыбыйга 100 грамм камыр, 80—100 грамм мәк массасы, майлау өчен 15—20 грамм май, кирәк кадәр шикәр комы һәм каймак алына.

БОТКАЛАР

Боткалар күп төрлө була һәм алар башлыча ярмалардан пешерелә. Аларның кайсын хәзерләвенә карап, ярмадан тыш, шикәр, май, сөт, су, тоз, ит, кабак һәм башка продуктлар да файдаланыла. Боткалар куелыклары буенча өч төрлөгә бүленәләр: сыек боткалар, уртача куелыктагы һәм таралып тора торган боткалар.

Манный боткасы

Манный боткасы пешерү өчен ыргылаш су, ыргылаш сөт алына, ул кайнап чыккач, кирәгенчә тоз һәм шикәр өстиләр. Шуннан соң болгата-болгата тигез генә агызып манный ярмасы салына. Пешеп житкәч, ботканы тәлинкәләргә бүлеп, өстенә май салып, табынга бирәләр.

Бер стакан манный ярмасына 2 стакан сөт, 2 стакан су, бер аш кашыгы шикәр комы һәм кирәгенчә тоз алына.

Кабак боткасы

Кабак боткасын гадәттә тары ярмасы белән пешерәләр.

Ботка пешерү өчен сөтне дә, суны да бертигез алырга мөмкин. Сөт кайнап чыккач, аңа урман чикләвегә зурлыгында ту-

фалган кабак салына, 10—15 минут кайнаткач, шунын өстенә тоылган тары ярмасы, кирәк кадәр тоз һәм шикәр комы салып, тагын 25—30 минут кайнаталар. Кайный торгач, ботка куера башлый. Аны уттан алалар да жылы итеп төрөп, томалап куялар, ул шунда, 45 минут — 1 сәгать торгач, тәмам парланып өлгереп житә.

1 стакан тары ярмасына 2 стакан сөт, 2 стакан су, 500 грамм кабак, 1 чәй кашыгы шикәр комы, кирәгенчә тоз алына.

Карабодай боткасы

Карабодай ярмасын яхшылап чистартырга кирәк. Чистартылган ярманы табага яки калайга салып, сүрән генә утка яки мичкә куеп, болгата-болгата кызарганчы кыздыралар.

Кәстрүлгә 3—4 стакан су салына. Тоз өстәлә һәм утка куела. Су кайнап чыккач, кыздырылган ярма салына да куерганчы пешерелә. Ботка куергач, кәстрүлнең өстен ныклап ябалар һәм 45 минут — 1 сәгәتكә төрөп, томалап куялар.

Мичтә пешергәндә, ботка башкачарак хәзерләнә, ярма алдан кыздырылмый. Су, тоз, ярма һәм май савытка берьюлы салына да, мичкә куеп, 2—3 сәгать томалап пешерелә. Пешкәч, ботканың ярмалары таралып торырга тиеш. Табынга биргәндә, кайнар боткага май салып бирәләр.

3—4 стакан суга 2,5 стакан карабодай ярмасы, бер чәй кашыгы тоз, 2—3 аш кашыгы май алына.

Дөге боткасы

Дөгене юарга һәм кайнап торган суга салып 5—8 минут бүрттерергә кирәк. Шуннан соң ул юкә иләккә яки тишекле чүмечкә салып саркытыла һәм, суы саркып беткәч, кайнап торган сөткә салып 15 минут пешерелә. Куера башлагач, боткага шикәр комы һәм тоз салалар, өстен каплап, сүрән генә утта 20—30 минут томалап тоталар.

Дөге боткасын ярманы алдан бүрттермичә дә пешереп була. Ләкин бу вакытта дөгене пешерергә салганчы кайнар суда бик яхшылап юарга кирәк.

Табынга биргәндә, боткага май салына.

Бер стакан дөгегә 4 стакан сөт, 1 аш кашыгы шикәр комы, чирек чәй кашыгы тоз алына.

ТАЛКАННАР

Талканны бодай, карабодай, солы оннарыннан пешерәләр. Халык арасына иң күп таралганы — солы оны талканы. Талкан пешерү өчен башта махсус он хәзерлиләр. Моның өчен кабыгы ярылган солы ярмасы алына. Ярманы пешереп киптерәләр дә тегермәндә тарттырып он ясыйлар.



Пэрэмэч.

Талкан пешерү

Казанга яки кәстрүлгә май салып кыздырыла, аңа кирәк кадәр тозлы су салалар һәм кайнап чыккач, талкан оны салып бик ныклап болгаталар. Талканга он күп итеп салына. Ул коры булырга, пешкәч тә таралып торырга тиеш. Әзер талкан табынга кайнар килеш өлешләп, өстенә май сибеп бирелә.

Талкан пешерү өчен 200—300 грамм суга 1 килограмм он, 150—200 грамм май, кирәк кадәр тоз алына.

Солы оны талканы

Кайнап торган майга солы онын салып, жиңелчә кызарганчы кыздыралар. Он кызып житкәч, аның өстенә тозлы су салып, яхшылап болгаталар.

Бу талканны пешергәндә, 200—400 грамм суга 1 килограмм он, 200—250 грамм май, берәз тоз алына.

ӘЛБӘ

Әлбәне яхшы сорт ак бодай оныннан пешерәләр. Онны, нык кыздырылган атланмайга яки сары майга салып, башта бик яхшылап кыздырырга кирәк. Он кызаргач, аңа шикәрле су салып болгаталар да 15—20 минут пешерәләр. Әлбә, пешеп житкәч, саргылт төскә керә. Әгәр әлбәгә башка төс бирергә теләсәң, аңа чия яки башка төрле жыләк сулары салырга мөмкин.

Әлбә пешерү өчен 200 грамм майга 2,5—3 стакан он, 100 грамм су, бер стакан шикәр комы алына.

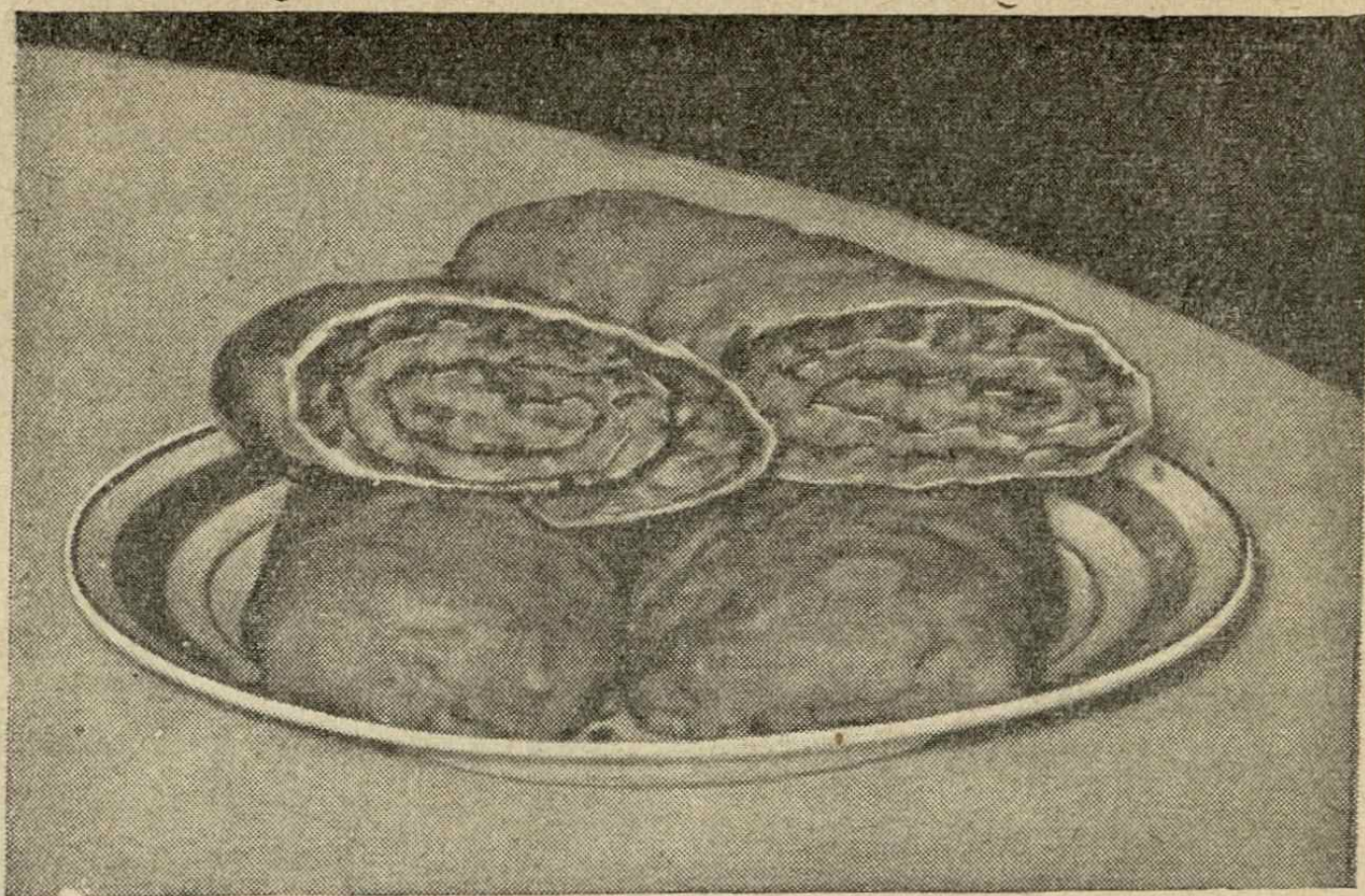
ТАТАР РУЛЕТЫ

(итле катлама)

Рулет пешерү өчен төче камыр һәм ит алына.

Рулетның камыры йомырка сытып, май һәм берәз тоз салып, сөткә генә басыла. Камырны токмач камыры кебек итеп жәяләр һәм буен 15 сантиметр, иңен 10 сантиметр итеп тасмалап кисәләр.

Рулет өчен сыер ите алына, аны сәягеннән аералар, турыйлар һәм аңа вак кына итеп туралган суган кушалар, борыч һәм тоз сибеп, барысын бергә катнаштыралар. Шуннан соң итне ит тарткычтан үткәрәләр, аңа берәз сөт яки кайнаган салкын су кушып, кашык яки кул белән изәләр. Шулай хәзерләнгән итне киселгән камыр тасмалары өстенә ярты сантиметр калынлыгында ягалар да камырны түгәрәкләп төрәләр. Ясалган рулетлар юкә иләк өстенә тезеп куела һәм иләк кайнап торган сулы кәстрүл өстенә утыртыла. Су иләккә тиеп тормаска, бәлки пар гына бәрәп торырга тиеш. Иләкнең өстенә ябып, рулетны шулай парда



Татар рулеты.

пешерэлэр. Әгәр болай пешерергә мөмкин булмаса, аны табада да пешерергә мөмкин. Тирән табага яртылаш кына су салалар, ул кайнап чыккач, рулетларны шунда тезэлэр һәм табаның өстен каплап, тарткан мичкә тыгалар. Табаның өстен шундый ук зурлыктагы икенче таба белән капларга кирәк. Парда яки мичтә пешереп алгач, рулетларны ике сантиметр калынлыгында итеп тәгәрмәчләп кисэлэр һәм, берәз атланмай сибеп, жылы килеш табынга бирэлэр.

10 кешелек хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәге исәптән чыгып алына:

1,2—1,5 килограмм камырга — 1—1,2 килограмм тартылган ит, 150—200 грамм суган, кирәк кадәр тоз, борыч, өстенә сибү өчен 100—150 грамм май.

ТУТЫРМАЛАР

(сукталар)

Тутырманы иттән һәм үпкә-бавырдан тутыралар. Тутырма тутыру өчен мөгезле эре терлекләрнен яки вак терлекләрнен (кәжә, сарык) эчәкләре файдаланыла. Ләкин тутыру өчен сыер эчәгесе яхшырак була. Диаметры 2—3 сантиметрлы эчәгеләрне алып, аларны әйләндерә-әйләндерә салкын суда кат-кат юарга, лайлаларын пычак белән кырып, бик яхшылап чайкарга да, чистартып бетергәч, бер башыннан жеп белән бәйләп, эчәкнең икенче ягын әйләндерергә кирәк. Шуннан соң эчәккә хәзерләнгән итне тутыралар.

Дөгеле сыер ите тутырмасы

Симез сыер итен алып, аны суган белән бергә ит тарткычтан үткәрергә кирәк. Тартылган иткә кирәк кадәр борыч, тоз сибәләр һәм бик яхшылап болгаталар. Иткә берәз сөт яки суытылган шулпа өстәлә, юылган дөгә салына. Бу тутырмага тутырасы эч сыек булырга тиеш.

Эзерләнгән эчәккә (66 битне кара) эчне кашык белән салалар. Өчтән ике өлешен тутыргач, эчәгенең ачык башын да жеп белән бәйлиләр. Шулай тутырган тутырмаларны кайнап торган суга салып яки уклауга тезеп аскан килеш кәстрүлдә пешерәләр. Пешкән тутырма табынга кайнар килеш бирелә.

1 килограмм сөяксез сум иткә 100—150 грамм дөгә, 100 грамм суган, 500—600 грамм сөт яки салкын шулпа, кирәк кадәр тоз һәм борыч салына.

Үпкә-бавыр тутырмасы

Яңа гына суелган терлекнең үпкә-бавыры, йөрәге яхшылап юыла да элпәләреннән, тамырларыннан чистартыла һәм вак кына итеп турала. Үпкә-бавырны суган белән бергә ит тарткычтан үткәрәләр. Аңа кирәк кадәр тоз, борыч сибәләр, йомырка сытып бик яхшылап болгаталар. Шулай хәзерләнгән иткә сөт яки салкын шулпа салып сыеклылар һәм дөгә яки карабодай ярмасы кушып эчәккә тутыралар. Тутырмага тутырыла торган эч сыек булырга тиеш.

Эзер эчәккә (66 битне кара) үпкә бавырдан хәзерләнгән эч тутырыла, ачык башын кырыеннан ук бәйләп, аны кайнап торган суга салып пешерәләр. Эчәгене тулысынча тутырырга ярамый. Чөнки пешкәндә ярма бүртә, шунлыктан пешеп житкәнче тутырманың шартлавы мөмкин. Шуның өчен эчәгенең өчтән ике өлешен генә тутырып, өчтән бер өлешен буш калдыралар.

Үпкә-бавыр тутырмасына 1 килограмм үпкә-бавыр, 100 грамм дөгә яки 120 грамм карабодай ярмасы, 1 йомырка, 100—150 грамм суган, кирәгенчә тоз һәм борыч, 500—600 грамм сөт яки шулпа алына.

КАЗЫЛЫК

Казылык хәзерләү өчен симез ат ите яки сыер ите яхшы була. Казылык итне ваклап турап, тоз, борыч сибеп, терлек эчәгесенә тутырып хәзерләнә. Казылык өчен эчәгене тутырмага хәзерләгәндәге кебек хәзерлиләр.

Ат итеннән казылык

Симез ат ите һәм бигрәк тә атның түш тирәсендәге майлы казылыгын урман чикләвеге эрелегендә турылар да тоз сибеп, биш-алты сәгать савытта тоталар. Шулай хәзерләнгән итне эчә-

геләргә тутыралар һәм кояшлы яки жилле урынга элөп куялар. Мондый казылык дүрт-биш айга кадәр бик яхшы саклана. Аны, өлгереп житкәч, чи килеш тә, пешереп тә ашарга мөмкин.

Казылыкка дигән итнең майлылығы иткә карата 30 процент чамасы булырга тиеш, әгәр ит моннан да артык майлы булса, казылыкны тутыргач берничә жиреннән чәнчеп тишәләр. Бу вакытта артык май агып чыгачак.

КАКЛАГАН КАЗ

Эшкәртелгән (йолкынган, өтелгән, эче әрчелгән) каз тушына эчтән һәм тыштан, һәр жиренә тиярлек итеп, кул белән тоз ышкыйлар. Тозланган каз карындыкка (ул булмаганда, пергамент кәгазенә яки слюдага) төрөп, он уртасына тыгып яки ышык урынга элөп куела. Каз бер айдан какланып житә. Өлгергән казның ите тыгыз, кызгылт булып, мае әрөп торырга тиеш.

Каклаган казны пешермичә дә, пешереп тә ашарга мөмкин. Кунак алдына куярга булганда, аны башта кайнар суда жиңелчә генә пешереп алалар, аннары табынга бөтенләтә бирәләр. Каклаган каздан аш та пешерергә мөмкин.

БАЛЫК

Балык ит кебек үк туклыклы азыкларның берсе. Аның составына керә торган аксымнар, майлар һәм башка туклыклы матдәләр кеше организмы тарафыннан яхшы үзләштереләләр.

Гадәттә, ашау өчен, яңа тотылган, тундырылган, тозлы балыклар файдаланыла.

Тундырылган балыкны башта берәз салкын суга салып әртәләр. Туң балыкны жылы суга салырга ярамый, балык чүпрәк кебек йомшара һәм тәмсезләнә. Әрөткәннән соң, тәңкәләрен кырлар, әчен чистарталар, чиста суда юалар.

Тозлы балыкны (судакны, сазанны, корбан балыгын һәм башка шундыйларны) салкын суга салып 30—40 минут тоталар. Анда берәз жебегәч, тәңкәсен кырлар һәм әчен ачып чистарталар. Шуннан соң тозын бетерү өчен, тагын салкын суга салып дүрт-биш сәгать тоталар. Һәр сәгать саен балыкның суын алмаштырып торырга кирәк.

Балыкны эшкәртү. Балык, токуына һәм аңардан нинди аш хәзерләнүенә карап, төрлечә эшкәртелә. Тере балыкны чистартырга керешкәнчә, башта аның башындагы канатлары арасыннан үткән пычак белән кисеп, канын чыгаралар. Шуннан соң тәңкәле балыкларның (судак, чуртан, карп, корбан һәм башка балыкларның) аркаларындагы канатларын кисеп алалар. Монның өчен канатның ике ягынан да үткән пычак белән тирән булмаган кисемнәр ясыйлар һәм койрыктан башка таба кисеп мөнәләр. Аннары пычак яки угыч белән балыкның тәңкәсен кырлар. Балыкның тәңкәсе койрыктан башка таба кырыла. Чис-

тартканнан соң, балыкның башыннан алып корсак астындагы канатына кадәр эче ачыла. Үтен сытмыйча, саклык белән генә бавырын алырга кирәк. Әгәр үте сытылып, балыкның берәр жиренә тисә, бу урынны кисеп ташлыйлар яки тоз белән уалар. Балыкның эчәкләре, куыклары һәм шулай ук башыннан санаclarы алып ташлана, умыртка сөяген каплаган пәрдә буйдан буйга ярыла. Шуннан соң балыкны салкын суда яхшылап юалар.

Юылган балыкны баш ягыннан тотынып кисәкләргә бүлэләр. Әгәр балык бик зур булса, аны башта умыртка сөяге буйлап буйга икегә яралар һәм шуннан соң кирәк зурлыктагы кисәкләргә бүлэләр.

Әгәр дә балык итеннән ит тарткычтан үткәреп хәзерләнә торган әйберләр пешерергә кирәк булса, балыкны башкачарак эшкәртэләр. Башта аның эчен ачалар, аннан соң йомшак жирләрен зур-зур кисәк итеп кисеп алып, һәр кисәкнең тиресен куптаралар (тәңкәсе чистартылмаган балыкның тиресе ансатрак куба).

Белуга, севрюга, осетр балыкларын эшкәрткәндә, әгәр балык тундырылган булса, башта аны салкын суда эретергә кирәк. Зур балыктан кисеп алынган кисәкләрне такта өстенә салып, чәнечке яки камыт инәсе белән сеңерен тартып чыгаралар һәм умыртка янындагы канын пычак белән кырып чистарталар. Шуннан соң балык салкын суда юыла һәм пешекләү өчен ике минут кайнар суга салып торыла. Аннары тире өстендәге (сырт һәм ян-яклардагы) катылары, сөякләре пычак белән кисеп ташлана, тәңкәләре чистартыла. Әгәр аларны алу читен булса, балыкны тагын берәз кайнар суга тыгып торырга кирәк. Чистартып бетергәч, балыкны тагын бер кат салкын суда юалар. Әгәр зур балыкларны бөтен килеш пешерергә кирәк булса, аларны бүлмәдә куна өстенә салып кына эретергә кирәк. Қалган эшкәртү эшләре кисәкле балыкны эшкәрткәндәге қебек башкарыла.

Стерлядь (чөгә) балыгын эшкәртү. Башта балыкның пычак белән аркасындагы каты мөгезсыман тәңкәсен кубарып төшерэләр яки, берәз тиресе белән эләктереп, кисеп алалар. Аннан соң ян-якларындагы шундый ук каты тәңкәләрне чистарталар. Чистартканда, койрыктан башка таба чистартыла. Аннан соң корсагыннан ярып балыкның эчен алалар һәм башыннан санагын кисеп ташлыйлар. Чистартып бетерелгән балыкны салкын суда юалар һәм коры киндер тастымал белән лайласы беткәнче сөртэләр.

Пешкән балык

Балыкны пешерү бик ансат. Барлык балыкларны да пешереп хәзерләргә мөмкин. Ләкин кәрәкә, навага балыкларын кыздыру яхшырак. Пешергәндә, су никадәр азрак салынса, балык шулкадәр тәмле була. Шунның өчен суны балык күмелерлек кенә итеп салырга кирәк.

Яңа тотылган балыкны пешергәндә, һәр литр суга бер чәй кашыгы тоз, берәз кишер, петрушка тамыры һәм бер баш суган турап салына, 1—2 лавр яфрагы һәм берәз борыч сибелә.

Балыкны бөтен килеш тә, кисәкләп тә пешерергә мөмкин. Бөтен килеш пешергәндә балык тәмлерәк була.

Балыкны сүрән утта әкрән генә кайнатып пешерәләр. Һәр төр балыкның пешерүен житкерергә кирәк. Зур булмаган кисәкләргә туралган осетрина, севрюга һәм белуга балыклары 20—30 минут, ә балык кисәкләре ярты килодан зуррак булганда, сәгатъ тә 30 минут кайнатыла. Судак, карп, чуртан кебек балыкларны бөтенләтә пешергәндә — 50—60 минут, ә 100—150 грамм зурлыктагы кисәкләрне пешергәндә 15—20 минут кайнатыла.

Тозлы балыкны салкын суга салып торганнан соң тоз салмыйча гына пешерәләр.

Пешкән балыкны табынга кайнар килеш тә, салкын килеш тә бирергә мөмкин. Балыкны табынга кайнар килеш биргәндә, аның янына пешерелгән бәрәңге дә куела.

Тутырган балык

Тутырып пешерү өчен чуртан яки судак балыклары яхшы була. Балыкның тәнкәләрен бик саклык белән генә, тиресен ертмыйча чистарталар, башын кисеп алалар, эчендәге әйберләрен эчен ярмыйча гына, баш ягыннан тартып чыгаралар. Башындагы саңаклары кисеп ташлана, балык үзе ике-өч сантиметр киндәгендә итеп түгәрәк кисәкләргә турала. Шуннан соң, бу кисәкләрне бик яхшылап салкын суда юалар һәм саркыту өчен юкә иләккә тезәләр.

Суы сарыккан кисәкләрнең (тар үткен пычак белән) тире белән сөяк арасындагы ите кисеп алына. Бу вакыт тиренең киселмәвенә бик нык игътибар итәргә кирәк. Кисәкләрдән алынган йомшак итне суган һәм берәз ак икмәк йомшагы кушып ит тарткычтан үткәрәләр. Ит тарткычтан чыккан балык итенә тоз, борыч, аз гына шикәр комы сибелә, үсемлек мае, чи йомырка салына һәм боларның барысы бик яхшылап болгатыла.

Шулай хәзерләнгән эчне ите кисеп алынган түгәрәкләр эченә тутыралар һәм өстен чи йомыркага манчылган пычак белән тигезлиләр.

Кәстрүл төбенә түгәрәкләп киселгән кишер, чөгендер, бәрәңге һәм яхшылап юылган суган кабыгы салына. Болар өстенә тутырылган балык кисәкләрен тезеп чыгалар һәм тагын бер кат яшелчә тезәләр, аннан тагын тутырылган балык кисәкләрен тезәләр. Шулай тутырылган кәстрүлгә балыклар күмелерлек итеп кайнап торган су салына һәм өстен ябып, сүрән генә утка куела. Тутырган балык 1,5—2 сәгатъ кайнарга тиеш. Пешергәндә, яшелчәләрне һәм балыкны көйдермәскә, әледән-әле күзәтеп торырга, әгәр бик каты кайный башласа, берәз утны киметергә кирәк.

Пешеп житкэч, балыкларны кэстрүлдэн зур савытка бушаталар, балык кисэклэрен алып, бөтен балык төсле итеп озынча савытка тезэлэр. Э балык пешкэн шулпаны, сөзеп, бэрэңге пешерергэ файдаланырга мөмкин, бу бэрэңгене тэлинкэгэ балык тирэсенэ тезеп табынга бирергэ дә ярый.

1,5—2,5 килограмм авырлыгындагы балыкны тутыру өчен, 100—200 грамм ак икмэк йомшагы, 300 грамм суган, уртача зурлыктагы 1—2 чөгендер, 1—2 кишер, ярты яки бер аш кашыгы шикэр комы, 1—2 йомырка, ярты яки бер аш кашыгы көнбагыш мае, кирэк кадэр тоз һәм борыч алына.

Кыздырылган балык

Балыкны аз гына майда да, балык күмелерлек итеп салып та кыздырырга була. Эре балыкларны, чи калмасын өчен, кыздыру алдыннан 2—3 сантиметр калынлыгындагы кисэклэргэ турылар. Вак балыкларны бөтен килеш кенэ кыздыралар. Балыкны үсемлек маенда, маргаринда һәм сары майда кыздырырга мөмкин. Балыкка тун май килешми.

Чистартылган, юылган һәм кисэклэргэ туралган (эре булса) балыкны, кыздырырга 15—20 минут калгач, тоз һәм борыч салынган сөткэ салып торалар (чирек стакан сөткэ ярты чэй кашыгы тоз салына), сөттән алгач, онда яки сохарида эвэлилэр һәм мае кызган табага салалар.

Балыкны тирэн чуен табада кыздырырга кирэк. Мондый таба утта тигез кыза һәм балыкны да яхшы кыздыра. Башта табаны чиста итеп юарга, утта кыздырырга, аннан май салырга кирэк. Май кызып житкэч, балык тезелэ. Балыкны өстө кызарганчы кыздыралар. Бер ягы кызаргач, саклык белән генэ икенче ягын әйләндерэлэр. Балыкның эче чи калмасын өчен, аны икенче ягына әйләндереп кыздырганнан соң, 7—10 минут табаның өстен каплап тоталар.

Сохарида (кипкэн күмэч вагында) эвэлэп кыздырылган балык

Эшкэртелгэн (тэңкэсе чистартылган, эче эрчелгэн, юылган) балыкларны юкэ илэккэ салып, суын саркыталар да чиста тастымал белән корытып сөртэлэр, тоз һәм борыч сибэлэр, аннан сөттэ тугланган чи йомыркага (бер йомыркага чирек стакан сөт) манып, сохарида эвэлилэр. Болай хэзерлэнгэн балык майлы табада кыздырыла һәм ул табынга кайнар килеш куела. Аның янына пешкэн яки майда кыздырылган бэрэңге дә бирергэ мөмкин.

Судакны, корбан балыгын, карп, сазан, кэрэкэ, осетрина балыкларын менэ шулай кыздыралар.

1 килограмм 500 грамм балыкны кыздыру өчен, ярты стакан сөт, бер стакан уылган сохари, 2 йомырка, 4 аш кашыгы он һәм кыздыру өчен 200 грамм май алына.

Вак балык тәбәсе

Балык тәбәсен елгаларда үрчи торган вак балыклардан хәзерлиләр. Вак балыкларның тәңкәсен кыралар, эчен ачып чистарталар, башыннан саңакларын алалар һәм яхшылап юалар. Юкә иләктә саркытканнан соң, өстенә кирәгенчә тоз сибелә һәм болгатыла. Вак балыклар мае кызган зур табага салына. Кыздырганда балыкларны әледән-әле әйләндергәләп торырга кирәк. Балыклар кызара башлагач, аларның өстенә сөттә тугланган чи йомырка сибелә һәм өстен каплап мичкә куела. 15—20 минуттан тәбә эзер була, аны мичтән алып, табынга бирәләр.

10 кешегә хәзерләгәндә, әйберләр түбәндәгечә алына:

2—2,5 килограмм балык, 8 йомырка, 200 грамм сары май, бер стакан сөт, кирәк кадәр тоз.

БӘРӘҢГЕ

Бәрәңгене төрлечә пешерергә һәм аңардан күп төрле ашлар хәзерләргә мөмкин.

Кабыклы бәрәңге. Бәрәңгене әрчемичә пешергәндә, аны башта яхшылап юалар һәм кайнап торган суга салып пешерәләр. Пешеп житү алдыннан тоз салырга кирәк. Бәрәңгене салкын суга салып пешерергә ярамый. Болай эшләгәндә, бәрәңгедәге витаминнар таркала һәм бәрәңгенең тәмә дә сусыл була. Кабыгы белән пешерелгән бәрәңгене әрчеп, башка ашлар хәзерләргә дә, мәсәлән, кыздырып алырга, ботка итеп изеп ашарга да мөмкин.

Бәрәңге боткасы. Ботка өчен гадәттә бәрәңгене әрчеп, кайнап торган тозлы суга салып пешерәләр. Бәрәңге пешеп житкәч, аның суын саркыталар һәм шуннан соң савытның өстен каплап, бәрәңгене ике-өч минут сүрән генә ут өстендә тоталар. Бәрәңгедәге артык су парга әйләнеп бетә, аннары агач тукмак белән бик яхшылап изәләр, изелгән бәрәңгегә сөт өсте яки сөт һәм атланмай салалар, йомырка сыталар, тоз сибәләр һәм яхшылап болгатаалар. Болай хәзерләнгән бәрәңгене төрле итле ашлар белән һәм үзен генә дә бирергә мөмкин. Аны майлы табага салып тарткан мичтә 10—20 минут тотып алсаң, тагын да яхшырак була.

Кызарган бәрәңге. Чистартылган, юылган бәрәңгене урталай яралар да киселгән ягы белән майлы табага тезәләр, өстенә тоз сибеп, тарткан мичкә куялар. Мичтә бәрәңгеләрнең өсте-асты кызарып пешә. Пешеп житкәч, кайнар килеш табынга бирәләр.

Парландырылган бәрәңге. Бәрәңгене әрчеп юалар, тәгәрмәчләп турыйлар. Аңа түгәрәкләп туралган суган кушалар. Шуларның өстенә тоз, борыч сибәләр, бер лавр яфрагы ваклап салалар да барысын бергә яхшылап болгатаалар. Табага мул итеп май һәм берничә аш кашыгы су салына, аның өстенә хәзерләп куелган бәрәңгене салалар, өстен каплап, тарткан мичкә тыгалар. Берәр сәгатътән бәрәңге тәмле булып пешеп житә һәм аны табынга кайнар килеш бирәләр.

Мичкә тәгәрәткән бәрәңге. Мичне тартып берәз торгач, мич төбенә алдан юып киптерелгән бөтен-бөтен бәрәңгеләрне тәгәрәтеп, мич капкачын каплап куялар. Илле минут-бер сәгать үткәннән соң, мич капкачын ачып, бәрәңгеләрне алып карарга кирәк. Пешүен белү өчен, аңа ике бармак белән басып карыйлар, пешкән бәрәңге йомшак була.

Пешеп житкән бәрәңгеләрне коры савытка алып, өстенә тастымал каплап берәз тоталар, аннан табынга бирәләр. Тастымал ябып тоткач, бәрәңге парланып китә, кабыгы тизрәк куба, яхшырак әрчелә.

СӨТ ҺӘМ ЙОМЫРКА АШЛАРЫ

Йомырка пешерү

Йомырканы төрлечә пешерергә мөмкин.

Ч и л е - п е ш л е и т е п п е ш е р ү. Йомырканың агын да, сарысын да ярым сыек итеп пешерү өчен, чи йомыркаларны кайнап торган суга салып яки самовар эченә куеп өч-дүрт минут тотарга кирәк.

Йомырканың агын каты һәм сарысын сыек итеп пешерү өчен, аны кайнап торган суга салып дүрт-биш минут тоталар.

Каты итеп пешерү өчен, йомырканы кайнап торган суда 8—10 минут тотарга кирәк. Йомырканы салкын суга салып пешерергә ярамый. Болай пешергәндә, аның сарысы да, агы да сусыл, тәмсез була.

Йомырканы пешереп алганнан соң салкын суга салалар, болай иткәндә аның кабыгы жинелрәк әрчелә.

Йомырка тәбәсе

Йомырканы савытка сыталар. (Сытканда савыт өстендә ватмыйча, читтә тотып ватып, һәрберсен иснәп карарга кирәк. Әгәр берәр йомырка бозык булса, аның башкаларын бозу куркынычы бар.) Тоз сибәләр һәм сөт өсте яки сөт салып, яхшылап болгата-лар. Шулай хәзерләнгән йомырканы майлы кызган табага салып, ут өстенә куялар яки, табаның өстен каплап, тарткан мичкә утырталар. Тәбә 15—20 минутта пешеп өлгерә. Аны табынга табасы белән, ә мичтә пешергәнән, кисәкләргә кисеп, кеше саен тәлинкәгә салып бирәләр. Яраткан кеше табынга биргәндә тәбә өстенә вак итеп туралган яшел суган да сибә.

Мондый тәбәне калжа итеп кысыр ашка да салалар.

10 йомыркага 2—2,5 стакан сөт, кирәгенчә тоз, табага салу өчен 15—20 грамм май алына.

Майда кыздырылган йомырка

Юган табага май салып, яхшылап кыздыралар, аның өстенә берәмләп, сарысы белән агы кушылмаслык итеп, саклык белән

генә берничә йомырка сыталар. Шунда ук йомырканың агы өстенә кирәгенчә тоз сибелә һәм пешеп житкәч, кайнар килеш (йомыркалар кибең, катып киткәнче) табынга бирелә.

КАТЫК ОЕТУ

Өсте алмаган сөтне кайнатырга һәм бармак пешмәслек булганчы суытырга кирәк. Аннары аңа аерым савытта бик яхшылап туглаган оетки (уртача әчелектәге катык) салына. Оетки салгач, кашык белән сөтне яхшылап болгаталар да, өстен ябып, жылы әйбергә төреп куялар, ләкин селкетмәскә кирәк. Бүлмә бик салкын булмаганда, катык 6—8 сәгатътән оеп житә һәм шунда ук салкын урынга чыгарып куела.

Катыкны чия, чөгендер салып та оеталар. Моның өчен сөткә оетки салудан элек, әле шактый кайнар вакытта, пешкән чөгендер яки тешләре алынган чия салалар.

Чөгендерне юып, башта кабыгы белән мичтә пешерәләр, аннан соң кабыгын эрчеп ваклап турыйлар. Чиянен төшен алып, кашык белән берәз изгәләп салалар.

Катык оетканда, кайбер кеше, тәмлерәк булсын өчен, оетки белән бергә берәр стакан каймак та салып жибәрә.

КОРТ (ТУРА) КАЙНАТУ

Сөтне казанга яки кәстрүлгә салып кайнаталар. Кайнап торган сөткә катык салына һәм кайнату дәвам иттерелә. Катык салганнан соң озак та үтми, казанда (кәстрүлдә) эремчек хасил була. Аны кызарганчы кайнатырга кирәк. Кызара башлагач, шикәр өстиләр һәм тагын кайнаталар. Казанда су бөтенләй кайнап беткәч, корт әзер була. Шуннан соң кортны бушатып алып суытырга куялар.

Суынган кортны тәлинкәгә салып, өстенә ак май куеп, табынга бирергә мөмкин.

Озак саклау өчен кирәк булганда, кортны мичтә яки кояшта киптерәләр.

10 литр сөткә бер литр катык, 400 грамм шикәр салына.

КОРТЛЫ МАЙ КАЙНАТУ

Кортны мичтә яки һавада киптерәләр, аннан соң киледә төеп, юкә иләктән илиләр. Иләнгән вак кортның өстенә сөт, сары май һәм шикәр комы салып кайнатырга куялар. Ул ботка хәленә килгәнче әкрән генә кайнатыла, аннан савытларга яки тәлинкәләргә бүлеп, суытырга куела. Суынганнан соң, табынга шул савытлар белән бирелә.

2 стакан корт онына 1 стакан сөт, 150 грамм шикәр комы, 300 грамм сары май алына.

КАЙМАК

Хэзер һәр жирдә сепараторлар бар. Шунуң өчен сөттән каймакны сепаратор ярдәмендә аерып алырга мөмкин. Ә инде сепаратор булмаган урыннарда каймак алу өчен, сөтне чүлмәккә салып, кузгатмыйча берничә көн (ике-өч көн) салкын урында тотарга кирәк. Каймак утырып житкәч, аны кашык белән жыеп алалар.

ПЕШКӘН КАЙМАК

Өч-дүрт тапкыр сауган сөтне аерым чүлмәкләргә салып берничә көн утыргач, каймагын жыеп алалар да (ләкин каймак әчемәгән булырга тиеш) аны яңа сауган сөткә салып, чүлмәк яки чуен белән мичкә куялар. Ул шунда өч-дүрт сәгать буена тотыла һәм сөт кызарганчы кайнатыла. Аннан соң чүлмәкне салкын урынга чыгарып берәр тәүлек тоталар. Чүлмәк өстенә куе, хәтта каты булып пешкән каймак утыра. Аны саклык белән кисеп алалар һәм тәлинкәләргә салып, табынга бирәләр.

СӨЗМӘ

Яңа оетылган һәм инде суытылган катыкны ике катлап тегелгән марля яки бер катлы киндер капчыкка салып, салкынча жиргә асып куялар. Өч-дүрт сәгать шулай торганнан соң, катыкның сары суы саркып бетә, капчык эчендә ак төстә, йомшак, сыланучан сөзмә кала.

Сөзмәне табынга каймак салып яки шикәр комы сибеп бирәләр.

ӘЙРӘН

Әйрәнне гадәттә эссе жәй көннәрендә эчәләр. Аны табынга тары боткасы, боламык белән ашау өчен дә куялар.

Әйрән ясау өчен башта катыкны аерым савытка салып, төерләре беткәнче агач кашык белән ныгытып туглыйлар. Шуннан соң бер стакан катыкка ике стакан кайнаган салкын су салып, тагын яхшылап болгаталар. Шуннан соң әйрән эчү өчен хэзер була.

Гадәттә халык арасында әйрәнне салкын чишмә суы белән дә ясыйлар. Теләгән кеше аңа шикәр комы яки тоз салып та эчә.

КЕСӘЛЛӘР

Кесәлләр төрле-төрле була. Аларны төрле жиләк-жимешләрдән, сөттән, хәтта оннан да пешерергә мөмкин. Кесәл пешерү өчен, жиләк-жимеш урынына төрле сироплардан, жиләк суларынан да файдаланалар.

Кесәлне сөттән һәм жиләк-жимешләрдән пешергәндә, аның куелыгы бәрәңге онын күпме салуга бәйләнгән. Куерак итеп пе-

шерергә теләгәндә, бәрәңге оны күбрәк, сыграк итеп пешерергә теләгәндә, азрак салына. Гадәттә кесәлләр уртача куелыкта итеп хәзерләнәләр. Мондый кесәл пешерү өчен дүрт стакан суга 2 аш кашыгы, ягъни 40—50 грамм бәрәңге оны алына.

Кесәлгә бәрәңге онын кайнаган салкын суда изеп салалар. Ике аш кашыгы бәрәңге онына бер стакан су алына. Бәрәңге онын жиләкләр пешеп житкәч, ягъни кесәл суы эзер булгач кына изәләр. Алдан хәзерләп куйганда, ул төпкә утыра, карала башлый.

Суда жебетелгән бәрәңге онын кайнап торган жиләк суына туглый-туглый берьюлы салып жибәрәләр һәм яхшылап болгата-лар. Бәрәңге оны салгач, кесәлне озак кайнатмаска кирәк, чөнки озак кайнатсаң, кесәл сыеклана башлый.

Кесәлне савытларга бүлгәч, суытканда, өсте яргаланмасын өчен, өстенә берәз шикәр комы сибәргә кирәк.

Кесәл табынга салкын көе бирелә.

Безнең халыкта жиләк кесәлләре гадәттә куе итеп пешерелә-ләр. Бу очракта кесәл пешеп житкәч тә формаларга салына һәм салкынга куела. Кесәлне салганда, форманы салкын су белән чайкыйлар, болай иткәндә, салкын һәм утырган кесәл формадан жиңел куба. Аны тәлинкәгә куеп, өстенә шикәр комы сибеп би-рәләр. Кесәлне табынга салкын сөт яки сөт өсте белән дә би-рергә мөмкин.

Мүк жиләге яки кара карлыган кесәле

Жиләкләрдән кесәл пешергәндә, башта аларны яхшылап юар-га, изелгән, бозылган жиләкләрне чүпләп ташларга кирәк. Мүк жиләге яки кара карлыган кесәлен пешергәндә, башта жиләкләр-не салкын суга салып пешерергә куялар. Өч-дүрт минут кайна-гач, жиләкләрне тишекле чүмеч белән сөзеп алалар да агач ка-шык белән яхшылап изәләр. Соңыннан өстенә үзе кайнаган суны салып, янадан марля аша сөзәргә кирәк. Түбен ташлыйлар, ә жи-ләк суына шикәр өстәп, янадан кайнатырга куялар. Кайнап чык-кач, салкын суда изелгән бәрәңге онын туглап салалар. Бәрәңге оны кайнап чыккач та, кесәлне уттан алып суытырга куялар.

Кесәлне мүк жиләген яки кара карлыганны юганнан соң ши-кәр комы белән аралаштырып изеп тә пешерергә була.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә:

8—9 стакан суга 1,5—2 стакан мүк жиләге, 1—1,5 стакан ши-кәр, 3—4 аш кашыгы бәрәңге оны алына.

Виктория, жир жиләге, каен жиләге, кура жиләге кесәлләре

Жиләкне чүп-чарларын һәм бозылганнарын чистарткач, сал-кын суда юалар һәм изәләр. Аерым кәстрүлгә кайнар суга шикәр комы салалар һәм эрегәнче кайнаталар, аның өстенә алдан изеп

хэзерлэп куелган жилэк өстэлэ, аннары салкын суда жебетелгэн бэрэңгэ оны салына. Кэстрүлне ут өстеннэн алып, кесэл бик яхшылап болгатыла һәм сүрэн генэ утка куеп, күпертеп чыгарыла.

10 кешегэ хэзерлэгэндэ:

8 стакан суга 3 стакан жилэк, 1—1,5 стакан шикэр, 3—4 аш кашыгы бэрэңгэ оны алына.

Чия кесэле

Чияне салкын суда юарга һәм төшлөрөн алырга кирэк. Төшлөре алынган чияне шикэр комы сибеп болгаталар да, өстен каплап, бер утыз минут тоталар. Чиянең төшлөрөн салкын су салып кайнатырга куялар. Бер ун минут кайнаганның соң, аны сөзөп алып ташлыйлар, э суына төшө алынган чияне (чыккан суынан сыгып алып), шикэр һәм изелгэн бэрэңгэ оны салып кесэл пешерэлэр. Кесэл пешеп житкэч, аңа чиядән сыгып алынган су өстэлэ һәм кесэл яхшылап болгатыла, бер генэ кат кайнатып чыгарыла. Шуннан соң уттан алып суытырга куела.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ:

8 стакан суга 2—2,5 стакан чия, 1,5 стакан шикэр комы, 3—4 аш кашыгы бэрэңгэ оны алына.

Алма кесэле

Алмаларны салкын суда юарга, башта дүрткэ бүлөп, үзэгэн кисеп ташларга, аннан соң һәр кисәкне юка гына итеп телемлэп турап, кэстрүлгэ салырга да салкын су өстөп, пешерергэ куярга кирэк.

Алма пешеп йомшаргач, аны тишекле чүмечкэ яки юкэ илэккэ салып, агач кашык белән изэлэр дэ алма пешерелгэн суга салалар. Шикэр өстөп, кайнатып чыгаралар, шуннан соң салкын суда изелгэн бэрэңгэ оны өстөп тагы бер кат кайнаталар.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ:

8 стакан суга — 500—600 грамм алма, 1—1,5 стакан шикэр, 3—4 аш кашыгы бэрэңгэ оны алына.

Сөт кесэле

Кэстрүлгэ сөт салып, кайнарга куела. Кайнап чыгу алдыннан аңа шикэр өстэлэ. Бэрэңгэ онын салкын сөттэ яки кайнаган салкын суда изеп, кайнап торган сөткэ болгата-болгата берьюлы салалар. Бэрэңгэ оны салганның соң, кесэл, болгатып торып, сүрэн генэ утта 5—6 минут пешерелэ.

Кесэл хуш исле булсын өчен, аңа кайнар килеш ванилин кушалар. Кесэлне савытларга бүлөп суытырга куялар.

10 кешелек итеп хэзерлэгэндэ:

9—10 стакан сөткэ 1 стакан шикэр комы, 4—5 аш кашыгы бэрэңгэ оны, кирэк кадэр ванилин алына.

Солы кесәле

Кесәл, исеменнән күренгәнчә, солы оныннан пешерелә. Гадәттә кесәлне өрдерелмәгән солы оныннан, ягъни кибәкле оннан пешерәләр; алай гына да түгел, кесәлне он иләгәннән соң иләк өстендә калган кибәкле көрпәдән дә пешерәләр. Солы онын иләп, кибәкле көрпәне аерып алалар. Ул икегә бүленә. Бер өлешен чүпрә салынган жылымса суда изәләр. Бу измә, жылы урынга куйгач, 2—3 сәгатьтән күпереп житә. Шул вакыт кибәкле көрпәнән икенче өлеше дә өстәлеп, тагын бик нык болгатыла һәм өстен каплап, 8—10 сәгать әчетелә. Шуннан соң бу камырны юкә иләк аша сөзәләр, кибәге иләк өстендә кала, ә аска сөтсыман аксыл сыекча ага, иләк өстендә калган кибәкне кул белән бик нык сыгып алгач, терлекләргә ашату өчен файдаланырга мөмкин, иләк астына агып төшкән сөтсыман аксыл сыекчаны тагын бер кат марля аша сөзгәч, кирәк кадәр тоз салалар, куе булса, берәз су өстәп, сүрән генә утка куеп пешерәләр. Пешкән чакта, даими рәвештә болгатып торырга кирәк, югыйсә кесәлнең төпкә утыруы, көюе һәм тәме бозылуы мөмкин. Кесәл пешеп житкәч, аны зур һәм тирән булмаган савытларга бушаталар. Суынып, кесәл хәленә килгәч, салкын сөт яки сөт өсте белән табынга бирәләр.

1 килограмм солы оны көрпәсенә — 15—20 грамм чүпрә, 2—3 литр су кирәк. Әгәр көрпәдә он күп булса, суны артыграк алырга да мөмкин.

Борчак кесәле

Борчак онын яхшылап илиләр. Өсте алынмаган сөтне кайнатып чыгаргач, аңа кирәгенчә тоз өстиләр һәм борчак онын әкрәгенә учтан агызып кайнап торган сөткә салалар. Икенче кулдагы кашык белән кесәл бертуктаусыз болгатып торыла. Борчак кесәленең куелыгы (пешкәндә) уртача куелыктагы жыләк кесәлләренә кебек булырга тиеш.

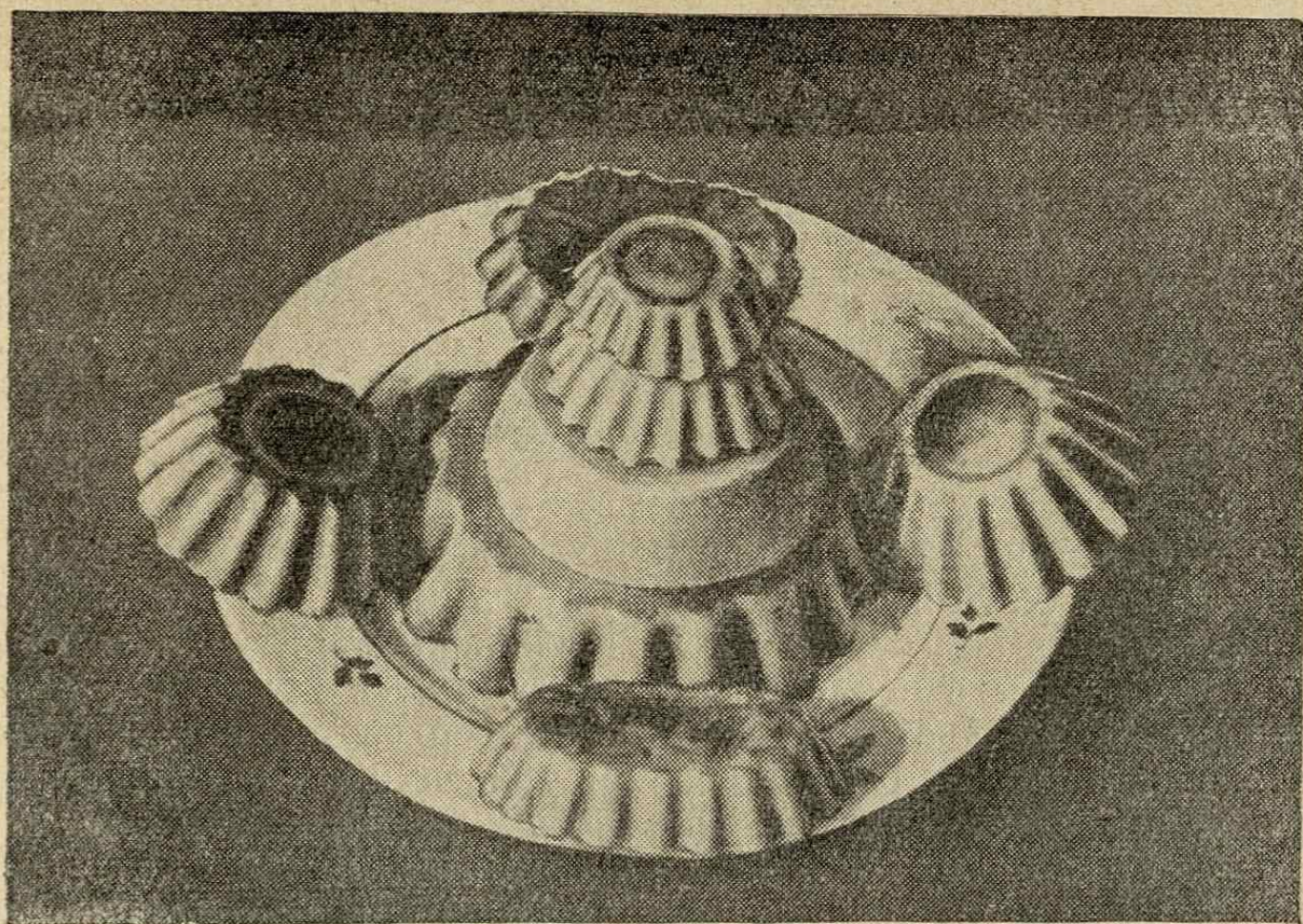
Борчак кесәлен суга да пешерергә мөмкин. Пешеп житкән кесәлне аш тәлинкәләренә сосалар һәм сары май, атланмай яки үсемлек мае салып, кайнар килеш ашыйлар. Борчак кесәлен суытып ашарга да мөмкин. Бу очракта аның янына үсемлек мае бирелә.

БЛАМАНЖЕ

Бламанже пешерү өчен сөт, какао, шикәр, желатин кирәк. Бламанжене төрле жыләк-жимеш суларыннан да пешерергә мөмкин. Бу вакыт сөт һәм какао кулланылмый.

Сөт бламанжее

Яңа сауган сөтне кайнатып чыгаралар. Зур булмаган савытка какао һәм шикәр комы салына, алар өстенә әз-әзләп кенә су салып яхшылап изелә. Шуннан каймак кебек шактый куе масса



Бламанже.

хасил була. Бу массаны кайнап торган сөткә болгата-болгата салып торалар.

Желатин салкынча суда жебетелә һәм йомшаргач, кашык белән изеп, кайнап торган какао-сөткә салына һәм бер кат кайнатып чыгаргач, кәстрүл уттан алына.

Пешеп житкәч, бламанжене төерләре калмасын өчен тишекчә чүмечтән сөзәләр һәм, формаларга салып, суытырга куялар. Бламанже суынгач формалардан алына һәм тәлинкәгә салып табынга бирелә.

1 литр сөткә 20 грамм какао, 200 грамм шикәр, 30 грамм желатин алына.

КОМПОТЛАР

(жиләк-жимеш сулары)

Жимеш суларын бер генә төрле жиләк-жимештән яки берничә төрлөсән бергә кушып та кайнаталар. Жимеш суын яңа гына жыеп алынган жиләк-жимешләрдән дә, һәм шулай ук киптерелгәннәреннән дә кайнатырга мөмкин.

Алма белән чия компоты

Алма белән чиядән кайнатылган компот бик тәмле була. Моның өчен яңа гына жыеп алынган чияне салкын суда юалар һәм төшләреннән тазарталар. Чиянең төше өстенә кайнар су салып, кай-

натырга куялар. 5—6 минут кайнагач, төшләрне сөзеп алып таш-
лыйлар. Кайнап торган шул суга шикәр һәм юып туралган алма
салына һәм ун минут кайнатыла, аннан соң төше алынган чияне
салып, тагы 10—15 минут кайнаткач, компотны уттан алалар.

10 кешегә хәзерләгәндә:

8 стакан суга 400 грамм алма, 350—400 грамм чия, стакан
ярым шикәр комы алына.

Алма яки груша компоты

Юылган алмаларның һәрберсен 6—8 өлешкә бүлеп, үзәген
пычак белән чистартырга кирәк. Кәстрүлгә кирәк кадәр су, ши-
кәр салып кайнатып чыгарыла. Шул суга хәзерләп куйган алма-
ларны салалар һәм сүрән генә утка куялар. Кайнату вакыты ал-
маларның сортына карап билгеләнә. Һәрхәлдә, алма кисәкләре
йомшарганчы кайнатырга кирәк. Ә кайбер сортларны, мәсәлән,
антоновка алмасын, озак кайнатырга кирәкми. Су кайнап чык-
канда, антоновка алмасы пешеп өлгерә.

Өзер компотка бик вак итеп туралган лимон һәм апельсин ка-
быгы салырга мөмкин. Бу компотның төмен арттыра һәм аңа хуш
ис кертә.

Яңа жыелган грушадан да компотны шул ук ысул белән хә-
зерлиләр. Тик груша баллырак булганлыктан, аңа шикәр кимрәк
салына.

10 кешегә хәзерләү өчен:

10 стакан суга 600—800 грамм алма яки груша, стакан ярым
шикәр алына.

Алма белән слива компоты

Яңа жыелган алма белән сливаны бергә кушып пешергән ком-
пот та бик тәмле була. Мондый компотны пешерү өчен кәстрүлгә
башта су белән шикәр салып кайнатып чыгаралар. Кайнап тор-
ган суга юып туралган алма салына һәм ун минут чамасы кай-
натыла. Шуннан соң чистартылган, төшләре алынган сливаны
салып тагын дүрт-биш минут кайнаталар. Пешеп җиткәч, компот
суытырга куела.

10 кешегә җитәрлек итеп хәзерләгәндә:

7—8 стакан суга 400 грамм алма, 300 грамм слива, стакан
ярым шикәр комы алына.

Кипкән җиләк-жимешләр компоты

Кипкән җиләк-жимешләрне ике-өч кат жылы суда яхшылап
юарга, алма һәм грушаларны аерып алырга һәм вак кына итеп
турарга кирәк. Шуннан соң барлык жимешләрне бергә кушып,
кәстрүлгә салалар һәм өстенә салкын су өстәп, сүрән генә утка
кайнатырга куялар. Кипкән жимешләр компотын 30 минуттан да

ким кайнатырга ярамый. Шикэр компот кайнап чыгар алдыннан салына. Эгэр пешеп житкэч кенэ салсаң, ул эреп бетми һәм шикэр тәме жимешлэргә сеңеп житә алмый кала.

10 кешелек итеп хэзерлэгәндә:

10 стакан суга 500—600 грамм кипкән жилэк-жимеш, 1,5—2 стакан шикэр комы алына.

Кара жимеш компоты

Кара жимеш компоты үзенә бертөрле эчкелтем тәмле була. Кара жимешне жылымса суда ике-өч кат юалар. Кэстрүлгә жылымса су һәм шикэр комы салалар, су кайнап чыгар алдыннан аңа кара жимешне салып жибөреп, сүрән генә утта 15—20 минут (йомшарганчы) кайнаталар.

8—9 стакан суга 500 грамм жимеш, 1 стакан шикэр комы алына.

Кара жимеш, йөзем һәм күрәгә компоты

Кара жимешне, йөземне һәм күрәгәне жылы суда ике-өч кат югач, тэлинкэлэргә салып куялар. Кэстрүлдәге су кайнарлангач, аңа шикэр һәм кара жимеш салына, 15 минут экрен генә кайнатыла. Шуннан соң аңа йөзем белән күрәгә салына, тагын биш-ун минут кайнатыла. Эгэр кара жимеш артык кипкән булса, аны башта берәз жылы суга салып жебетергә кирәк.

10 кешелек итеп хэзерлэгәндә:

10 стакан суга 200 грамм күрәгә, 250 грамм кара жимеш, 100 грамм йөзем, 1 стакан шикэр комы алына.

ШИРБЭТЛЭР

Ширбэтләрне төрле жилэк-жимеш суларына шикэр салып, кайнатып ясыйлар. Яраткан кешегә ширбэт суын шикэр урынына бал салып та ясарга мөмкин. Ширбэтләр куе да, сыек та итеп ясалалар. Куе ширбэтләрне төрле-төрле ашлар хэзерләү өчен файдаланалар. Аш артыннан бирү өчен хэзерлэнгән ширбэтләрне сыеграк итеп ясыйлар. Бигрәк тә йөзем, өрек, мүк жиләге, чия, кара карлыган ширбэтләрә югары сыйфатлы булып санала. Мәсәлән, мүк жиләге ширбәтендә 30 процент чамасы органик кислоталар, 37 процент чамасы экстракт матдэләр һәм шулай ук С витаминны була.

Кура жиләгеннән куе ширбэт

Кура жиләген чүп-чарлардан чистарталар, тузанлы булса, юалар һәм юкә илэккә салып саркыталар. Шуннан соң 5 килограмм жилэккә 1 килограмм шикэр комы сибеп, пыяла савытка салып, кояшлы урынга куялар. Ул шунда бер тәүлек тотыла. Шуннан соң

жиләкне ике катлап тегелгән марля капчыкка салып, суы махсус савытка агып торырлык итеп, асып куялар. Шулай жыелган жиләк суының өч стаканына 2 стакан шикәр комы өстәп кайнатып алалар да, суынгач, яхшы ябыла торган пыяла савытларга салып сакларга куялар. Бу ширбәтне кесәл ясау өчен файдаланырга мөмкин. Марля капчык эчендә калган жиләк түбә, кирәгенчә шикәр комы сибеп, кайнатып алына, суынгач, аны сумса һәм паштет пешерү өчен файдаланырга мөмкин.

Чиядән куе ширбәт

Эре һәм итләч чияне яхшылап югач, төшен алалар. Аннары 5 килограмм чиягә 1 килограмм исәбеннән шикәр комы салып, бер-ике тәүлек кояшта тоталар. Шуннан соң чияне агач кашык белән изеп, марля капчыкка салып, суын агызып алалар. Чия ширбәте дә, 3 стакан суга 2 стакан исәбеннән шикәр комы салып, 5—10 минут кайнатып ясала. Суынгач, шешәләргә салып, сакларга куялар.

Өрек ширбәте

Чистартылган һәм берничә кат юылган өрекне, шикәр белән бергә, кайнап торган суга салып, өрек йомшарганчы кайнаталар. Аннары салкын урынга суытырга куялар.

Эзер өрек суы баллы, ачык кызыл төстә була. Аны сакларга ярамый, бәлки суынгач та табынга бирәләр. Табынга биргәндә һәр савытка 3—5 өрек жимеше һәм суын салырга кирәк.

Өрек суы хәзерләү өчен 1 стакан суга 30 грамм өрек, 20 грамм шикәр алына.

Кура жиләге яки жир жиләгеннән сыек ширбәт

Кура яки жир жиләген юалар да яхшылап изәләр. Марляга яки иләккә салып, суын сөзәләр. Иләк өстендә калган жиләк түбәнә кайнаган салкын су кушып, баскалап изеп, тагын сөзәләр. Жиләкнең башта һәм соңыннан сөзелгән суын бергә кушып, кирәгенчә шикәр комы өстиләр дә яхшылап болгатып салкынга чыгарып куялар. Бу сыек ширбәтне озак тотарга ярамый, ул биш-алты сәгатьтән соң бозыла. Шуңа күрә аны суынгач та табынга бирергә кирәк.

Чәй

Татар халкы чәйне бик яратып һәм бик еш эчә. Күп кешеләр, аеруча өлкән яшьтәге кешеләр, аерым сорт чәйләрне генә кулланып, үзенә бертөрле ысул белән пешереп, бик жиренә житкереп эчәргә яраталар. Чыннан да, чәйләр күп төрле булалар. Аларның һәрберсенең үзенә генә хас төсө, исе, тәмә бар. Мәсәлән, берәү-

ләр грузин чәен, икенчеләре Цейлон чәен, өченчеләре Һиндстан чәен, кайберәүләр башка сорт чәйләрне яратып эчәләр. Яшел чәйне яки кара такта чәйне генә эчүчеләр дә бар.

Безнең илдә күп төрле чәй үстерелә. Алар үзләренен тәмнәре, исләре һәм чыгышлы булулары белән башка илләрдән китерелгән чәйләрдән күп өстен торалар.

Бөртек чәйләр ин яхшы чәйләрдән санала. Такта чәйләр бөртек чәйләрне эшкәрткәндә калган калдыклардан эшләнәләр. Ләкин такта чәй, бөртек чәйгә караганда, чыгышлырак һәм куәтлерәк була.

Чәйләрнен барысында да кеше организмы өчен файдалы матдэләр бар. Мәсәлән, чәйдәге кофеин йөрәк һәм нерв системасы эшчәнлегенә уңай йогынты ясый. Чәйләрдә таннин һәм башка файдалы матдэләр, эфир майлары булуы да безгә билгеле.

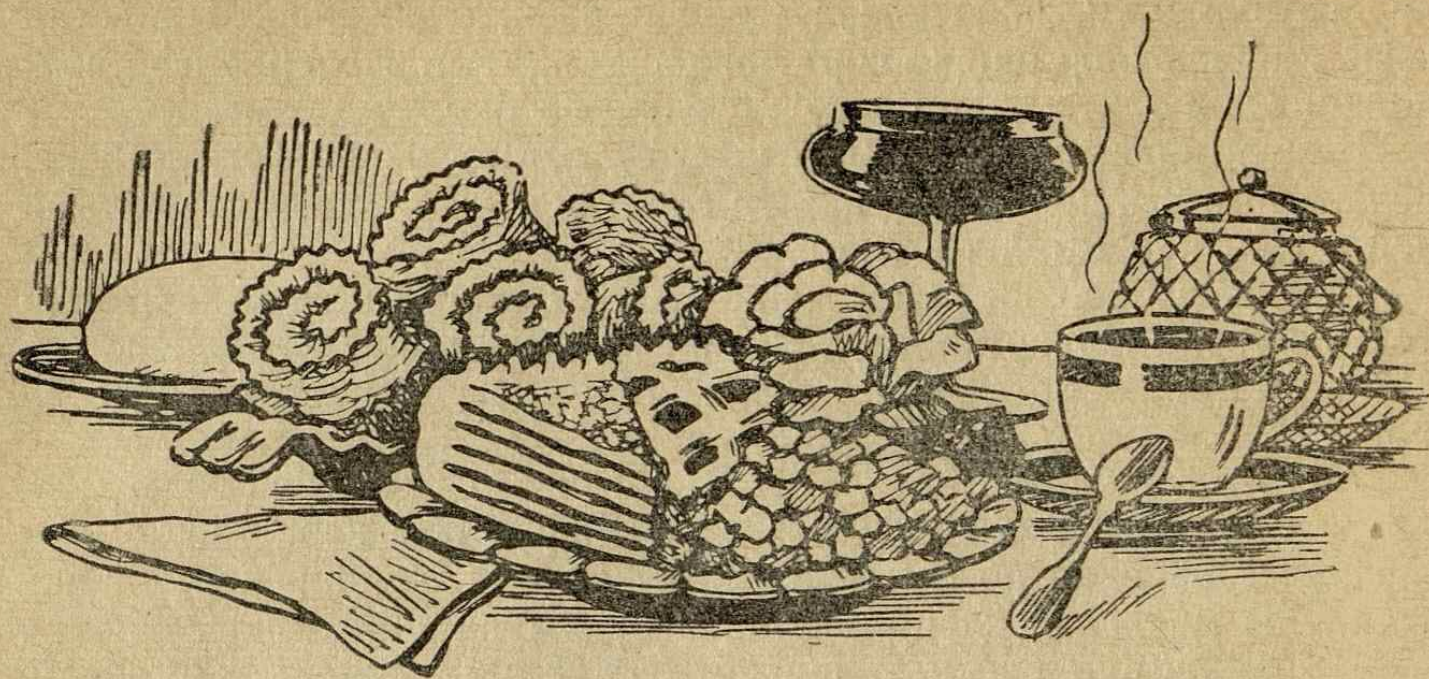
Чәйне лимон, варенье, шикәр, бал, алма, жиләк-жимешләр, каклар белән эчү, сөт, каймак салып эчү аның кеше организмы өчен файдалылыгын тагын да арттыра.

Чәйләрне саклый һәм пешерә белергә кирәк. Дөрес саклаганда һәм дөрес пешергәндә генә ул үзенен бөтен яхшы сыйфатларын, исен саклап кала.

Чәйне коры урында, нык ябыла торган махсус чәй савытында сакларга кирәк. Чәй савытына якын урында көчле исле әйберләр, мәсәлән, борыч, лавр яфрагы, сарымсак, селедка кебек азыклар тотарга ярамый. Һәртөрле ис чәйгә бик тиз сенә һәм аның исен боза.

Чәй салыр алдыннан чәйнекне кайнар су белән чайкарга кирәк, аннан соң чәй салып, аның өстенә берәз кайнап торган (бер бал кашыгы чәй салганда, ярты чәйнектән кимрәк итеп) су агызалар һәм тастымал яки сөлгегә нык итеп төреп, томалап куялар. Шулай биш-алты минут торганнан соң, чәйнеккә тагын кайнап торган су агызыла. Чәй чүпләре төпкә утыргач, чынаякларга чәй ясый башларга мөмкин. Чәйне пешерү өчен чәйнекне плитәгә, керосинкага, газга куярга ярамый. Болай пешергәндә, чәйнең хуш исе бетә, төсә болганчык һәм ямьсез була. Электән калган чәйне жылытып пешергәндә дә төсә болганчык һәм тәмсез була. Шунның өчен чәйне яңа кайнап чыккан суда гына пешерергә кирәк.

Пешерелгән чәйне стаканга 1—2 сантиметр биеклегендә агызалар да аның өстенә кайнап торган самовардан яки чәйнектән су жибәрәләр. Чәйне ясаганда, чынаякка чәй түбә төшмәүгә игътибар итәргә кирәк. Моның өчен чәйнекне болгатмыйча, саклык белән тотарга яки чәйнек борынына түпне тотып кала торган махсус тимер чыбык челтәр куярга киңәш ителә. Стакандагы чәй кызгылт-сары төстә, үтә күренмәле булырга тиеш.



ЧЭЙ АШЛАРЫ

Татар халкы чэй янына, бал, май, сөт, шикәр, варенье, каклар белән беррәттән, төрле-төрле чэй ашлары да: коймак, кабартма, жәймә кебек гади ашлар, пәхләвә, сарай, чәкчәк, талкыш кәләвә кебек татлы һәм катлаулы ашлар да куя.

КОЙМАК ҺӘМ КАБАРТМАЛАР

Коймак камырын ничек хәзерләү турында «Камырлар» бүлегендә язылган иде. Гадәттә коймаклар эче һәм төче камырдан пешерелә. Коймаклар күп төрле оннардан хәзерләнә һәм ул шул онның исеме белән «бодай коймагы», «карабодай коймагы», «солы коймагы», «тары коймагы», «борчак коймагы» дип йөртелә.

Бодай оныннан эче коймак

Башта бодай оныннан камыр куялар. Моңың өчен ике стакан жылымса суда яки сөттә чүпрәне жебетәләр, 500 грамм он салып, бик яхшылап туглыйлар һәм өстен ябып, жылы урынга куялар. Камыр кабарып менгәч, тоз, шикәр комы, йомырка, эретелгән сары май яки үсемлек мае салып һәм тагы 500 грамм он өстәп, бик яхшылап болгаталар. Күе камыр хасил була. Шуннан соң камырны жылымса сөт белән сыеклыйлар да өстен каплап жылы урынга куялар. Апара күтәрелгәч, аны тагын бер тапкыр туглыйлар һәм тагын жылы урынга куялар. Әгәр апараны ике-өч тапкыр шулай туглап күтәрелдерсәң, коймак йомшак һәм тәмле була.

Камыр соңгы кат күтәрелеп тулганда, мич инде коймак пешерү өчен әзер, ягъни шактый кызып житкән һәм күмерләнә баш-

лаган булырга тиеш. Таба мичтә ялкынга куеп кыздырыла. Камыр ябышмаслык кына итеп май сөртелә һәм аңа аш кашыгы яки аш чүмече белән камыр салып коймак пешерелә. Мич алдында коймакны әйләндермичә пешерәләр. Чөнки аның өсте дә, асты да берьюлы, тигез булып пешә, тик табаны гына әйләндергәләп торырга кирәк. Коймак мичтә күпереп күтәрелә, аңардан туп-туры булып пар чыга башлый. Өсте һәм асты берәз кызарып килә. Менә шул вакытта аны табадан алырга мөмкин. Табадан төшкән коймакны сары яки атланмай белән майлылар һәм табынга кайнар килеш бирәләр.

Карабодай оныннан эче коймак

Карабодай коймагы камырына май, йомырка, шикәр комы салмыйча гына да пешерергә мөмкин. Ул болай да бик җиңел күперә һәм йомшак була. Шулай ук камыр кабарган вакытта аны берничә тапкыр туглап кабартуның да кирәге юк. Карабодай онын чүпрә белән жылымса суга яки сөткә берьюлы изеп куясың да беренче кабарып менү белән пешерә башлайсың. Эче карабодай коймагы бодай коймагы шикелле үк пешерелә.

Бер килограмм карабодай онына 4—5 стакан сөт яки су, 30—40 грамм чүпрә, кирәгенчә тоз алына.

Солы коймагы

Иләнгән солы оны башта икегә бүленә, аның күбрәге (өчтән ике өлешә) камырны изгәндә, ягъни чүпрә изелгән жылымса суга салып, сыек кына итеп туглана да, өстен каплап, эчәргә куела. Апара эчегәч, аңа калган онын һәм аз гына сөт өстәп яңарталар, шуннан соң тагын бер кат кабарырга куялар. Жылы урында булса, берәр сәгатътән камыр кабарып өлгерә һәм аны пешерә башлайлар. Солы коймагы да бодай һәм карабодай коймаклары кебек үк пешерелә.

Бер килограмм солы онына 4—5 стакан су яки сөт, 30—40 грамм чүпрә, кирәгенчә тоз алына.

Борчак коймагы

Борчак онынның үзеннән генә пешергән коймак катырак була. Шунның өчен коймак онынның өчтән бер өлешенә бодай оны кушалар.

Гадәттә коймакны борчак онына изеп, бодай оны белән яңарталар.

Борчак коймагы да чүпрә салып жылымса суда изелә. Кабарып менгәч, сөт һәм бодай оны өстәп яңарталар. Ул да башкалар кебек үк пешерелә.

700 грамм борчак онына 300 грамм бодай оны, 4—5 стакан су, 40—50 грамм чүпрә, кирәгенчә тоз алына.

Тары коймагы

Тары коймагы пешерү өчен, тары ярмасын башта жылымса суда бик яхшылап юып киптерэләр дә агач килегә салып төяләр. Төеп бетергәч, юкә иләктән илиләр һәм шул оннан коймак изэләр. Коймак изү өчен, башта арыш оныннан төче баш ясала. Ягъни 100 грамм арыш оны өстенә кайнар су агызып бик ныклап туглыйлар да өстен томалап куялар. Ул бер сэгать-сэгать ярым чамасы төчеп тора. Бу төчеләндерелгән сыек камырга чүпрә изәсең, су өстисен һәм тары оны белән изеп куясың. Кабарып менгәч, камырга берәз сөт өстәлә һәм бодай оны белән яңартып куела. Камыр кабарып өлгергәч, коймакны пешерә башларга мөмкин. Тары коймагын сары май яки атланмай белән майлап, кайнар килеш ашыйлар.

1 килограмм тары онына, төче баш ясау өчен, 100 грамм арыш оны, яңарту өчен 200—300 грамм бодай оны, 5 стакан чамасы су, 2 стакан сөт, 30—40 грамм чүпрә, кирәк кадәр тоз алына.

Төче коймак

Төче коймак — ашыгыч очракларда пешерелә торган тәмле камыр ашларыннан берсе. Аны табынга май белән майлап та, өстенә варенье, татлы сыек как кебек әйберләр салып та биреп була.

Төче коймак гадәттә тулысынча сөткә яки сөт өстенә бодай оныннан туглана.

2—3 литр сыешлы зур савытка йомырка сыталар һәм шикәркомы салып, бик яхшылап туглыйлар (йомырка күперткеч белән күпертсән бигрәк тә яхшы). Аның өстенә сөт яки сөт өсте, тоз һәм чәй содасы салына. Шуңа бодай оны салып, бик яхшылап туглыйлар да коймакны пешерә башлыйлар. Төче коймакны катыкка изәргә дә була. Бу вакытта сөт урынына катык алына.

Төче коймакны күп итеп май салган кызу табада вак кына итеп пешерэләр. Коймаклар әйләндереп пешерелә, аларның ике ягы да кызарып килергә тиеш.

1 килограмм бодай онына 6 стакан сөт яки катык, 4—5 йомырка, 2—3 аш кашыгы шикәркомы, ярты чәй кашыгы чәй содасы, 1 чәй кашыгы тоз алына.

БЕЛЕННӘР

Белен камыры коймак камырыннан сыеграк була. Беленне әчедән дә, шулай ук төче камырдан да пешерергә мөмкин.

Әче камырдан пешергәндә, беленгә шикәр һәм йомырка, коймак камырына караганда, күбрәк салына. Төче камырдан пешергәндә, белен камырына бер дә су кушылмый, ул сөткә генә изе-

лэ. Башка эйберлэр (йомырка, шикэр комы, тоз) төче коймакка салынган кадэр, э чэй содасы кимрэк салына.

Әче белен дә, төче белен дә бөтен табага берне генә салып, зур итеп пешерелә. Моның өчен май сөртеп кыздырылган уртача зурлыктагы табага эзер сыек камырны аш чүмече белән салалар һәм аны бөтен табага тигез булып жәелерлек итеп табаны селкәләр. Беленне ялкында пешерергә кирәк. Ул бик тиз пешеп чыга һәм аны табадан куна өстенә алып салалар. Берәз гына суынтач, ләкин жылы килеш, сары яки атланмай белән майлылар һәм дүрткә бөкләп тәлинкәгә салып, табынга бирәләр.

Табынга биргәндә, беленгә каты итеп пешерелгән йомырка, ит тарткычтан үткәрелгән эремчек, шулай ук, чабып кыздырылган ит төрөп тә бирергә мөмкин.

КАБАРТМАЛАР

Кабартмалар әче камырдан пешерелә. Аны бодай оныннан да, арыш оныннан да пешерергә мөмкин.

Кабартмаларны төрлечә пешерәләр. Мәсәлән, табага аз гына май сөртеп яки бөтенләй май сөртмичә, табага күп итеп май салып, мичтә ялкында, плитә яки керосинка өстендә, казанда яки кәстрүлдә май эчендә пешерәләр.

Мич кабартмасы

Эзер әче камырны 50—60 грамм зурлыгында алалар да куна өстендә эвәлиләр һәм 1—1,5 сантиметр калынлыгында итеп уклау белән жәяләр. Шуннан соң алар кабарту өчен такта яки чиста тастымал өстенә тезеп куелалар. Кабарган кабартмаларны кызган табага тезеп, мичтә ялкында пешерәләр. Кабартмаларның өсте килгәч, икенче ягы әйләндерелә. Пешеп җиткән кабартмаларны тәлинкәгә алып, атланмай белән майлап, табынга кайнар килеш бирәләр.

Казан кабартмасы

Шикәр, йомырка салып басылган әче камырны 50—60 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеп эвәлиләр дә 1—1,5 сантиметр калынлыгында калганчы баскалап, кабарсын өчен, куна өстенә яки тастымалга тезеп салалар. Кабарып җиткәч, аларны мае кайнап торган казанга яки кәстрүлгә салып пешерәләр. Кабартмалар кызарып һәм кабарып пешәргә тиеш. Аларны майдан тишекле чүмеч белән алалар һәм табынга кайнар килеш бирәләр.

Казан кабартмасының өстенә варенье да салып бирергә мөмкин. Моның өчен пешерү алдыннан кабартманың уртасына бармак белән басып чокыр ясала. Пешергәндә чокырлы ягы аска таба салып пешерелә. Ә майдан алып берәз суынгач, табынга биргәндә, бу чокырга варенье салалар.

Мич күмәчләре

Мич күмәчләре солы, борчак, ясмык, арпа, бодай оннарыннан пешерелә. Аларны эче камырдан да, төче камырдан да пешерергә мөмкин.

Борчак яки ясмык оныннан төче күмәч

Борчак яки ясмык онын нечкә иләктән илиләр. Бер савытка сөт, май, берәз тоз, чәй содасы салып, йомырка сытып төче камыр басалар. Камыр токмач камырыннан шактый йомшак итеп басылырга һәм үзләнеп торырга тиеш. Шулай хәзерләнгән камырны 100—130 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеләр һәм әвәләп, майлаган табага тезәләр. Май урынына эретелмәгән терлек мае (эч мае) турап та салырга мөмкин. Күмәчләр тарткан мичкә тыгып пешерелә. Кайбер жирләрдә борчак һәм ясмык күмәчен камыр итеп басмыйча, куе итеп изәләр дә табага кашык белән салалар, болай хәзерләгәндә сөт күбрәк алына.

Бодай күмәче

Вак бодай күмәче пешерү өчен йомыркалы, майлы, шикәрле эче камыр хәзерләнә (26—27 битләренә кара). Әзер камырны 130—150 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеләр һәм һәрберсен аерым әвәләп кабартырга куялар. Кабарып житкәч, күмәчләр, майлы табага тезеп, тарткан мичтә пешерелә. Пешеп житәр алдыннан күмәчләрен мичтән алып, өсләренә май сөртәләр, мөк сибәләр һәм пешеп житү өчен тагын мичкә куялар. Вак бодай күмәчләре чәй янына салкын килеш бирелә.

Катлы күмәч

Бодай күмәченә хәзерләгән кебек үк эче камыр хәзерләнә. Бу камырны 150 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеп, һәрберсен озынчарак түгәрәк итеп жәяләр. Бу жәймәгә май сөртәләр, мөк сибәләр, яки сыгайтылган как сылыйлар. Шуннан соң жәймәне ярты ай төсле итеп урталай бөклиләр, түгәрәкләнеп килгән ягын, бер-бер ярым сантиметр тирәнлектә итеп, пычак белән эчкә таба кисәләр һәм кабаргач, өстен майлап, табага тезәләр дә тарткан мичкә куеп пешерәләр.

КҮПТЕРМӘЛӘР

(он тәбәсе)

Күптермәләр төрле оннардан — борчак, ясмык, тары ярмасы оннарыннан пешерелә.

Күптермә, коймак камырыннан берәз куерак итеп, төче камырдан пешерелә.



Чәкчәк.

Борчак күптермәсе

Савытка йомырка сытыла һәм тоз, сөт, чәй содасы салып, бик яхшылап болгатыла.

Борчак оның нәзек иләктән иләп, алдан хәзерләп куелган сыекчага салалар һәм бик яхшылап туглыйлар. Тирән табага май салып кыздырыла һәм шуна камырны савыт читеннән агызып салалар. Камырны салып бетергәч, табагач белән эләктереп табаны нык кына итеп селкиләр. Таба төбенә камыр 2 сантиметр калынлыгында тигез булып жәелергә тиеш. Күптермә тартылган мичтә пешерелә. Ул табынга кискәләп, май сөртеп кайнар килеш бирелә.

1 килограмм он, 5 йомырка, 3—3,5 стакан сөт, таба майлау һәм өстенә сөртү өчен 100—150 грамм май, ярты чәй кашыгы чәй содасы, кирәгенчә тоз алына.

Күптермә ясмык һәм тары оннарыннан да шулай ук пешерелә.

КАТЛАМАЛАР

Катламалар күп төрле була. Алар башлыча төче камырдан мөк, киндер орлыгы, корт, чикләвек тешләре салып ясала.

«Ат тоягы» дигән катлама

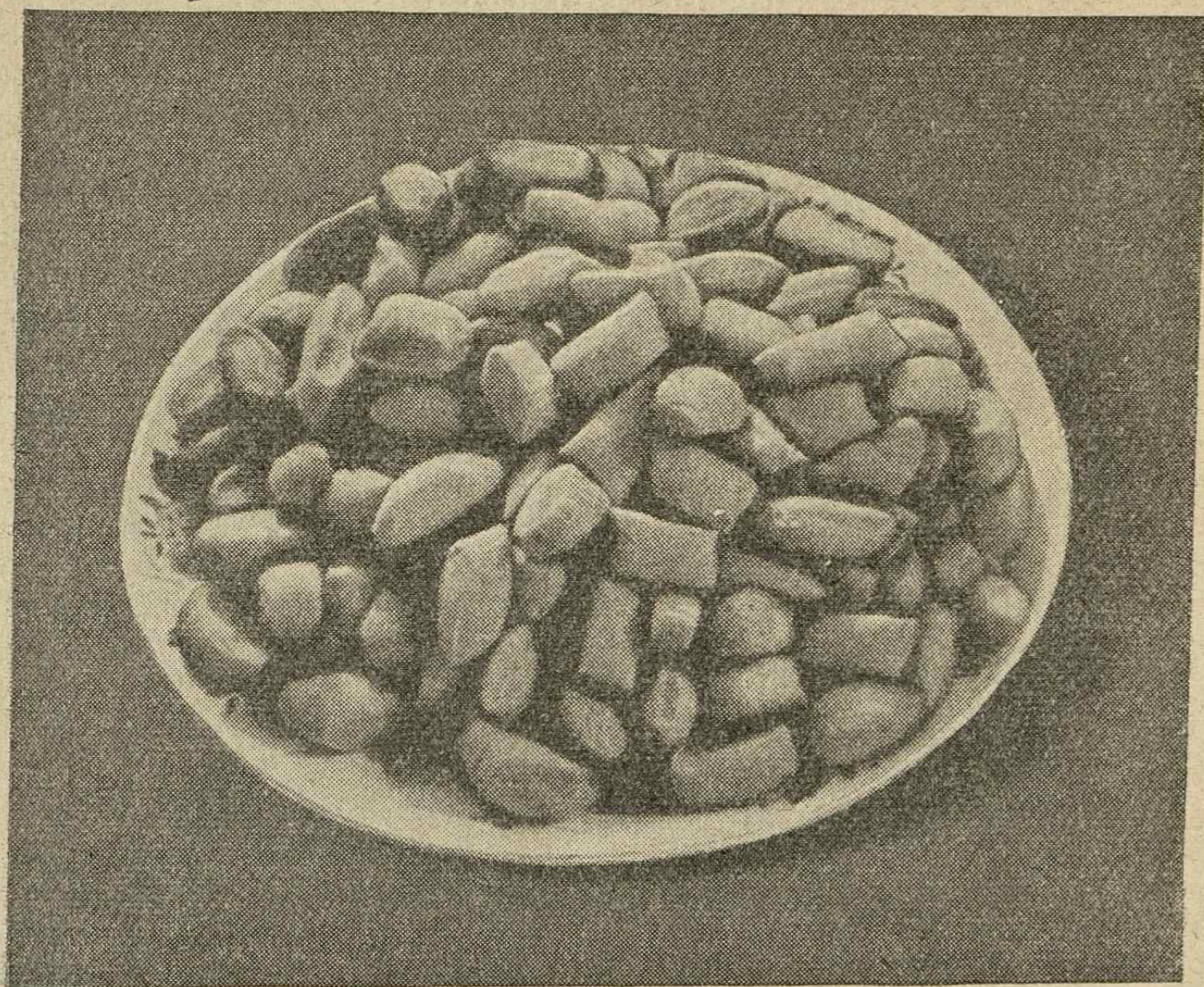
Май, сөт, йомырка, чәй содасы, шикәр комы, тоз һәм он салып төче камыр басыла (27—28 битләргә кара). Камырны 400—500 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлөп, һәр кисәкне токмач жәйгән кебек итеп жәяргә кирәк. Аннан бу жәймәгә мул итеп май сөртелә.

Киптерелгән киндер орлыгын төеп, юкә иләктән илиләр. Илән-гән онга шикәр комы кушып, май сөртелгән жәемгә сибәләр. Шуннан соң жәемне, киндер орлыклы ягын эчтә калдырып, төрәләр. Төргәч, уклау кебек түгәрәк хасил була. Аны дүрт сантиметр кинлегендә итеп аркылыга кисәләр, һәр кисәкне утыртып куеп, өстенә уч белән басалар. Ул берәз жәенкеләнеп китә. Аннан аларны майлаган табага тезеп, тарткан мичкә куеп пешерәләр.

400—500 грамм камырга — 100—150 грамм май, 200—250 грамм киндер орлыгы, 100—150 грамм шикәр комы, жәемгә сөртү өчен 50 грамм май, кирәк кадәр тоз алына.

Мөкле катлама

Катлама өчен төче камыр алына, аны токмач камыры калынлыгында зур итеп жәяләр. Жәеп бетергәч, өстенә мул итеп эретелгән сары май сөртелә, мөк һәм шикәр комы сибеп чыгыла. Шуннан соң жәемне урталай бөкләп, тагын май сөртәләр, мөк сибеп, тагын урталай бөклиләр. Шулай итеп, зур жәем дүрткә



Бавырсак.

бөкләнә. Болай хәзерләнгән катламаны майлаган табага яки калайга салып, мичкә куеп пешерергә кирәк.

Катлама суынгач, табынга кискәләп бирелә.

Бер катламага 500 грамм камыр, 250—300 грамм мөк, 100—150 грамм шикәр комы, 100—150 грамм май алына.

БАВЫРСАК

(төш)

Бавырсак пешерү өчен май, йомырка, сөт, каймак, шикәр комы һәм тоз салып, токмач камырыннан йомшаграк итеп, камыр басалар. Камырны 100—150 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеләр һәм аларны куна тактасы өстендә нечкә генә итеп түгәрәкләп уч белән тәгәрәтәләр. Шуннан соң урман чикләвеге зурлыгында итеп пычак белән бавырсаклар турылар. Бавырсакларны янып торган мич алдында майлы табага салып та, плитә яки керосинка өстендә кайнап торган майга салып та пешерергә мөмкин. Бавырсак табынга суынгач бирелә. Аны юлга чыкканда да пешереп алалар.

ШИШАРА

Шишара пешерү өчен гади төче камыр басалар (27—28 битләрне кара). Аны 200—300 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлөп, бармактан калыңрак итеп тәгәрәтәләр. Бу түгәрәкләр 10—15 сантиметр озынлыгындагы кисәкләргә киселә. Һәр кисәктән төрле формада итеп шишаралар ясыйлар да майлаган табага тезеп, тарткан мичкә тыгып пешерәләр.

БҮДЭНЭ

Бүдәнә пешерү өчен бер стакан сөткә 5 йомырка сытып, кирәк кадәр тоз салып, яхшылап болгаталар. Шунның өстенә 500 грамм бүрттерелгән дөгене салып, 100 грамм эретелгән атланмай яки шулкадәр сары май сибәләр дә барысын бергә бик яхшылап катнаштыралар.

Тирән таба алып, аны майлыйлар һәм аңа юка кәгазь жәяләр, хәзерлängән массаны шуңа тигез итеп салып, тартылган кызу мичкә тыгалар. Бүдәнә мичтә күтәрелеп пешә башлый. Кызгылт сары төскә кереп, пешеп житкәч, табадан кунага яки зур тигез сай табакка алып салалар, бүдәнә астына салынган кәгазьне саклык белән генә куптарып алырга кирәк. Бүдәнә табынга шакмак формасында кисеп куела.

Бүдәнә өчен әйберләр түбәндәге исәптән чыгып алына: бер стакан сөткә 5 йомырка, 500 грамм бүрттерелгән дөгә, бүдәнә эченә салу өчен 100 грамм, таба майлау өчен 50 грамм май, кирәк кадәр тоз.

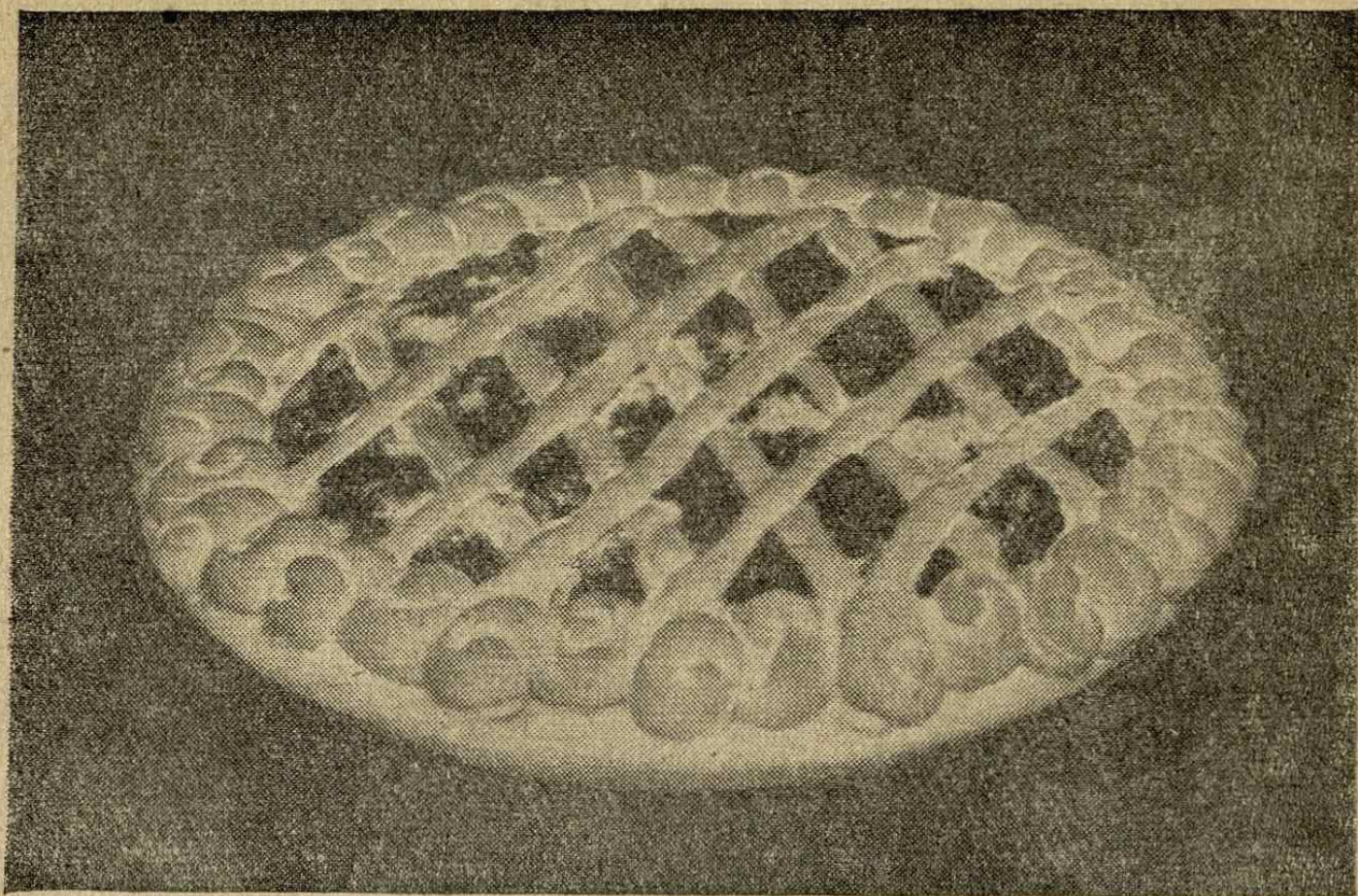
ПАШТЕТЛАР

Паштетлар күп төрле булалар. Ләкин аларның барысы да татлы эче камырдан ясала. Паштет өчен күп итеп май, йомырка, шикәр салынган эче камыр хәзерлиләр. Паштет эченә как, джем яки куе варенье салына (26—27 битләрне кара).

Каклы паштет

Әзер эче камырны берсен зуррак(туксан процент чамасы), икенчесен кечерәк итеп ике өлешкә бүләләр. Зур кисәгә түгәрәк итеп әвәләнә һәм бер сантиметр калыңлыгында жәелеп, майлаган зур табага салына. Жәймәнәң читләре табадан 1,5—2 сантиметр зуррак булырга тиеш.

Табадагы камыр өстенә пычак белән тигезләп ярты сантиметр калыңлыгында яхшылап изелгән как ягыла. Шуннан соң камырның кечкенә өлешеннән баулар тәгәрәтәләр яки жәеп тар тасмалар кисәләр дә шуларны как өстенә бизәкләп яки шакмаклап салып чыгалар. Аннары камырның табадан артып торган өлешен,



Каклы паштет.

йомырка белән майлап, как өстенә тигезләп каплайлар. Как өстенә бауларны салып чыкканнан соң, паштетның читенә дә фигуралар ясап салып чыгалар. Ясап бетергәч, паштетны жылы урынга кабарырга куялар. Кабарып тулганнан соң, өстенә күпертелгән чи йомырка сөртеп, мичкә тыгалар. Камыры яхшы кабарган паштет 25—30 минутта пешеп җитә.

Әзер паштетны табадан саклык белән генә алып, кәгазь җәйгән такта өстенә салалар, өстенә ванилин кушылган шикәр оны сибәләр. Суынгач кисәкләргә бүлеп тәлинкә белән табынга бирелә.

Бер паштет өчен 1—1 килограмм 300 грамм камыр, 500—600 грамм как, 100 грамм май, 1 йомырка алына.

Катлы паштет

(Беренче вариант)

Катлы паштет ясау өчен катлы камыр алына (ничек хәзерләү турында 28 биттән кара). Камыр 6 яки 8 кисәккә бүленә, аларның һәрберсе түгәрәкләп әвәләнә һәм бер-бер артлы җәелә. Җәймәләрне мөмкин кадәр юкарак итеп җәяргә кирәк.

Беренче җәем майлаган салкын табага салына, аңа эретелгән сары май сөртеп, өстенә төелгән сохари вагын сибәләр, сохаринның яхшы ак оннан пешерелгәнә алына һәм төйгәннән соң аңа шикәр комы кушып бик яхшылап болгаталар. Сохари вагын

сипкәч, анын өстенә икенче жәемне салалар, аны да шулай ук майлап сохари вагы сибәләр дә өченче жәемне салалар. Өченче катлау өстенә как ягыла һәм калган өч жәем, шул ук тәртиптә катлаулап салына. Әгәр камыр сигез кисәккә бүленгән булса, как дүрт катлауны салгач ягыла, аның өстенә бер жәем салына да тагын как ягыла. Ягъни паштетта как катлавы кабатлана. Ә калган жәемнәр бер-бер артлы май сөртеп, сохари вагы сибеп катлаулап салына. Шулай ясап бетергәч, паштетның тирәләрен тигезләп, кабарырга куялар. Кабарган паштетның өсте һәм ян яклары чи йомырка белән майлана һәм мичкә пешерергә куела.

Катлы паштет суынгач, кисәкләргә бүлеп, табынга бирелә.

Катлы паштет пешергәндә:

1—1,2 килограмм камырга 400—500 грамм как, 200—250 грамм май, 100—150 грамм сохари вагы, 2—3 йомырка алына.

Әче камырдан катлы паштет

(Икенче вариант)

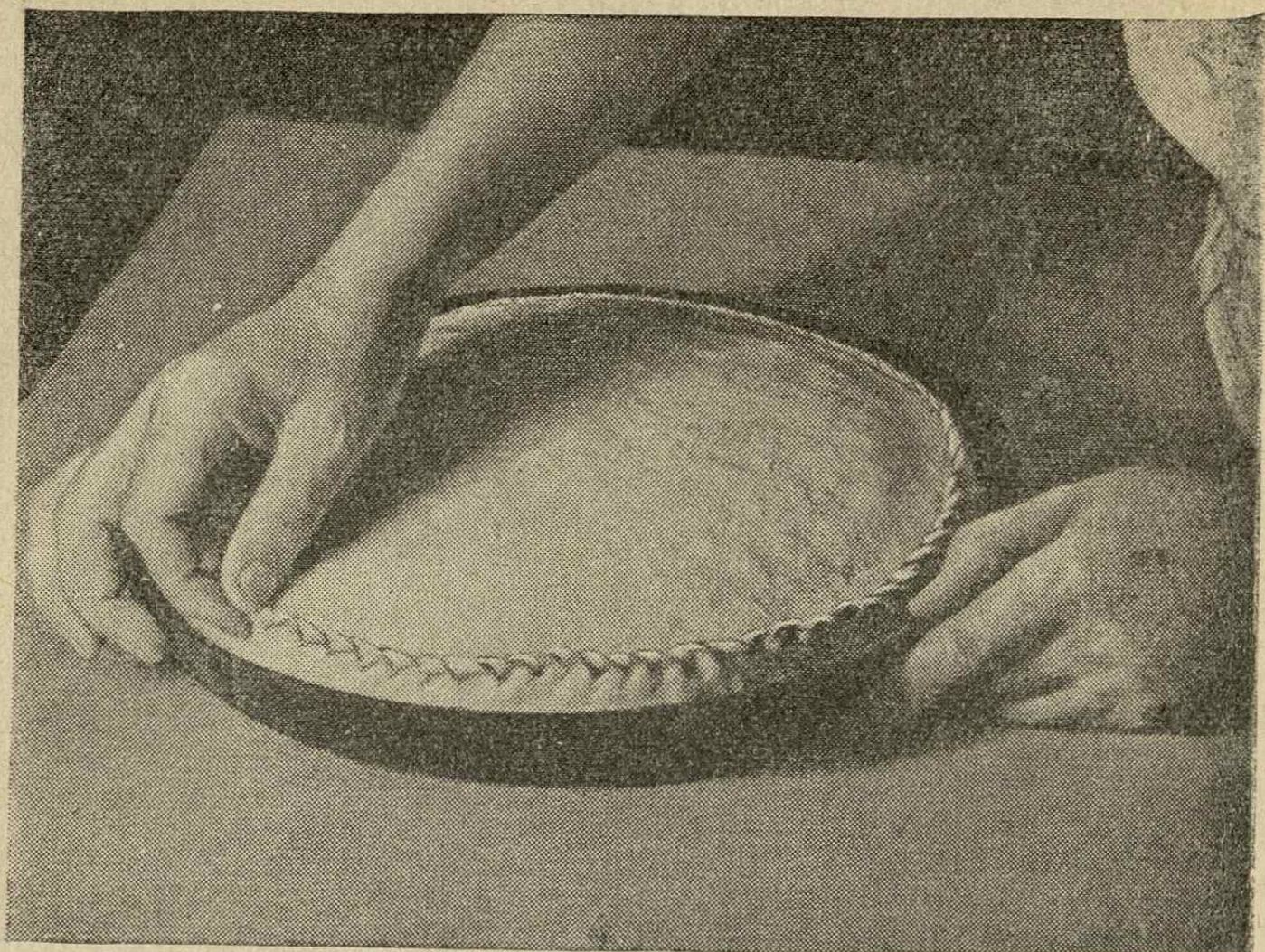
Катлы паштетны әче камырдан да пешерергә мөмкин. Паштет ясау өчен алынган камырны ике тигез кисәккә бүлеләр. Аның берсен бик юка, токмач камыры кебек итеп жәяләр. Жәелгән камыр жылытылган атланмай белән майлана, өстенә шикәр комы сибелә. Шуннан соң түгәрәкнең бер ягын (өчтән бер өлешен) бөклисәң дә аның өстенә май сөртеп һәм шикәр комы сибеп, аның өстенә камырның икенче ягын китереп каплайсың, аның өстен дә майлап һәм шикәр комы сибеп бер-бер артлы камырның баш-башларын бөкләп саласың. Шулай итеп, дүрт почмак формасындагы катлаулы камыр барлыкка килә. Аны пешерәчәк таба яки калай таба зурлыгында уклау белән жәясәң дә табага салгач өстенә как ягасың. Камырның башта бүлеп калдырылган яртысы да нәкъ беренче кисәк кебек үк хәзерләнеп, как өстенә салына. Шуннан соң ике жәемнең читләре тоташтырыла. Ясап бетергәч, паштетны кабартырга куялар, кабарып җиткәч, чи йомырка сөртеп, мичкә тыгалар.

ЖИЛӘК-ЖИМЕШ БӘЛЕШЛӘРЕ

Бәлеш алма, чия, слива, балан һәм башка төрле җиләк-жимешләрдән пешерелә. Әче камырдан да, төче камырдан да пешерергә мөмкин.

Алма бәлеше

Алма бәлешен күбесенчә әче камырдан пешерәләр. Камыр берсе зуррак (60—70%), икенчесе кечерәк итеп ике кисәккә бүленә. Зуррак кисәкне түгәрәкләп эвәлиләр дә ярты сантиметр



Бәләш.

калынлыгында итеп жәяләр. Жәем табадан зуррак булырга, ягъни таба читеннән 1,5—2 сантиметр артып торырга тиеш. Камыр табага салынгач, ана алма тезеп чыгыла һәм кирәк кадәр шикәр комы, берәз сары май сибелә. Шуннан соң камырның икенче кисәген жәеп, бәләшнең өстенә каплыйлар да жәемнең тирәсен күтәреп, бармак белән чеметеп ябыштырып чыгалар. Ясап бетергәч, бәләш кабарырга куела. Кабарып тулгач, чи йомыркага аз гына шикәрле су кушып ясалган сыекча белән майлап, мичкә тыгалар.

Бәләшне төрле сорт алмалардан пешерергә мөмкин. Ләкин бәләш өчен йомшаграк сорт алмалар яхшы була. Шикәрне алманың сортына карап сибәләр. Мәсәлән, антоновка алмасы кебек әчкелт алмаларга шикәр комы күбрәк, төче сортларга азрак сибелә.

Бәләш эченә салына торган алманың кабыгы һәм үзәге яхшылап чистартылырга тиеш. Шуннан соң алма юка гына итеп телемләп турала һәм бәләшкә салына.

Мичтән чыккач, бәләшне табадан бик саклык белән генә алып, такта өстенә салалар, суынгач, өлешләп кисеп табынга бирәләр.

Бер бәләшкә 1 килограмм камыр, 1 килограмм 200 грамм алма, 200 грамм шикәр комы, 80—100 грамм май, 1 йомырка алына.

Чия бөлеше

Чия бөлеше дә эче камырдан пешерелә. Камырны алма бөлеше ясагандагы кебек үк итеп жәяләр. Аның өстенә юылган, тешләре алынган чияне тезэләр, шикәр комы сибэләр. Чия бөлешенә май сибелми. Бөлеш алма бөлеше кебек үк ясала. Ләкин чия бөлеше кабарырга куелмый, чөнки аның суы агып, камырны жебетүе мөмкин. Чия бөлешен ясап бетерү белән мичкә тыгалар.

1 килограмм камыр, 800 грамм чия, 250 грамм шикәр комы, бөлешкә сөртү өчен 1 йомырка алына.

Кара жиләк бөлеше

Кара жиләкне яфраклардан, чүп-чарлардан чистарткач, салкын суда ике кат юалар һәм юкә иләккә салып саркыталар.

Бөлеш өчен эзер эче яки төче камыр алалар, аны жәеп майлаган табага салалар да, өстен майлап, шуңа бер сантиметр калынлыгында тигезләп кара жиләк салып чыгалар. Жиләк өстенә башта берәз сары май, аннан мул итеп шикәр комы сибелә һәм бөлешнең өске катын каплап, читләре чеметеп ябыштырыла. Ясап бетергәч, ярты сәгать чамасы кабартырга мөмкин. Шуннан соң бөлешнең өстенә, башка жиләк бөлешләре кебек, шикәр һәм су салып тугланган йомырка сөртөргә кирәк.

Бер бөлеш өчен 1 килограмм камыр, 600—800 грамм кара жиләк, 200 грамм шикәр комы, 100 грамм май, 1 йомырка алына.

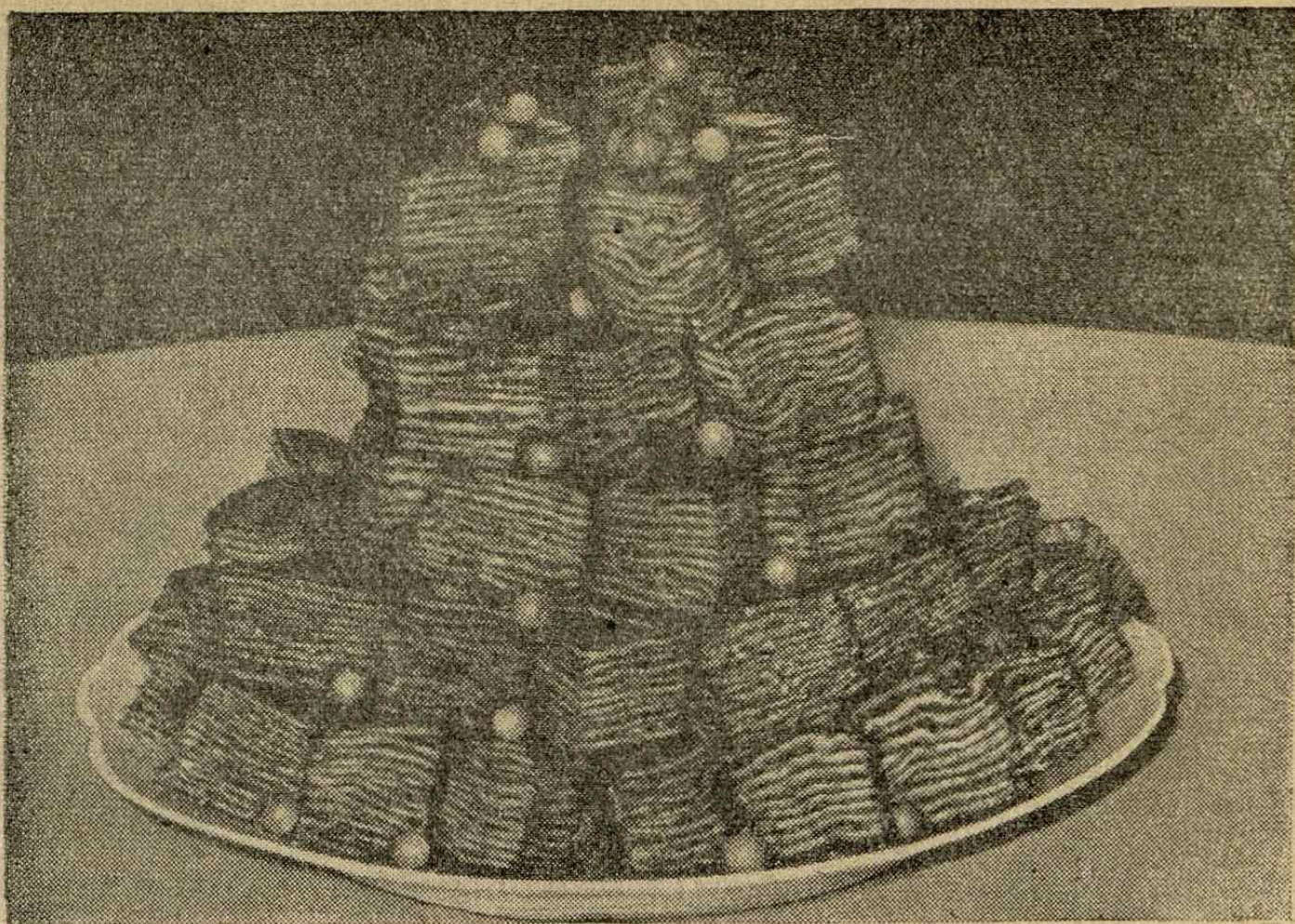
Балан бөлеше

Бөлеш пешерү өчен баланны бик жентекләп чистартырга, төрле чүп-чарларын, пешеп житмәгән жиләкләрен чүпләп ташларга кирәк. Балан бөлешен ике төрле итеп пешерергә мөмкин.

1) Чистартылган баланны салат оны, шикәр комы һәм берәз су салып томалаган мичкә куеп төчеләндерәләр. Мичтә төчеләндергәннән соң балан куге кызыл төскә керә, эчкелтем-төчкелтем тәмле була. Суынгач баланнан башка бөлешләр кебек итеп бөлеш ясыйлар.

2) Баланны чистартып һәм өлгергәннәрен генә сайлап алып кайнар суда юарга кирәк. Саркытканнан соң аны 1—2 сантиметр калынлыгында итеп тигезләп, табадагы өсте майланган камырга салалар һәм бик мул итеп шикәр комы, берәз сары май сибеп бөлеш ясыйлар. Өстенә йомырка сөрткәннән соң, бөлеш мичкә тыгыла.

Салат оны хәзерләү. Арышны йләп төрле чүп-чарлардан арындыргач, салкын суда юалар һәм юеш килеш жылы урынга, шактый калын итеп жәеп, өстен каплап куялар. Әгәр дымы аз булса, аңа су бөркиләр. Шулай берничә көн торганның соң ул үрә башлый. Бөртекләр шытып чыккач, өемне юка гына катлау итеп таратып киптерергә кирәк. Киптергәннән соң, арышны



Пәхләвә.

тегермәндә яки кул тегермәнәндә тартып, он ясыйлар. Шул он салат оны дип атала.

Бер балан бәлешенә 1—1,2 килограмм камыр, 600—700 грамм балан, 200 грамм салат оны (салат оны белән булганда) 150 грамм шикәр, салат оны салмыйча пешергәндә 250—300 грамм шикәр, өстен майлау өчен бер йомырка алына.

ПӘХЛӘВӘ

Пәхләвәне төче камырдан пешерәләр. Савытка йомырка сытып, кашык белән туглыйлар да өстенә сөт салып, камыр басалар. Ул токмач камырыннан берәз катырак итеп басыла. (Камырны йомшаграк итәргә теләсәң, аңа бер аш кашыгы камыр башы да салырга кирәк.) Камыр йөз иллешәр грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүленә һәм әвәләп кунага тезеп куела. Гадәттә пәхләвәне алты-сигез катлы итеп пешерәләр. Аны 10—12 катлы итеп тә пешереп була. Ул чакта әйберләре дә артыграк алына. Димәк, камыр кисәкләренең саны да шулкадәр булырга тиеш.

Юка кабыклы, тулы төшле кузы чикләвеген ватып төшләрен табада берәз киптерәләр. Кипкән төшләр ит тарткыч аркылы үткәрелә яки киледә төелә. Шуннан соң аңа шикәр комы кушалар да яхшылап болгаталар.

Камырның беренче кисәген куна өстендә, токмач жәеме калынлыгында, уклау белән жәеп, аны майлаган табага салалар,



Урама, роза һәм чэлпэк.

өстенә май сөртелә, шикәр комы белән катнаштырылган чикләвек төше сибелә, шуннан соң икенче кисәк камырны жәеп аның өстенә каплайлар. Калган камырларны шул ук тәртиптә жәеп, араларына май сөртеп һәм чикләвек төше сибеп, берсе өстенә икенчесе, аннан өченчесе салынып чыгыла. Пәхләвәне шулай ясап бетергәч, өске катына йомырка сарысы сөртәләр һәм пәхләвәне шакмаклар яки ромб формасында тигез итеп кисәләр, киселгән сызыкларга май эретеп салына һәм тарткан мичкә тыгып пешерелә.

Аерым савытта бал кайнатып алына. Ул сыек хәлдә булырга тиеш. Пәхләвә пешеп житәрәк, аны мичтән алып өстенә жылы сыек бал сибәләр һәм янадан мичкә куеп, тагы 30—40 минут тоталар. Мичтән алгач пәхләвә кисәкләрен бер-берсеннән аералар, суынгач тәлинкәләргә салып табынга бирәләр.

Зур бер таба пәхләвә пешерү өчен 500—600 грамм он (беренче сорт), 8 йомырка, 100—150 грамм сөт, 200—250 грамм чикләвек төше, 200 грамм сары май, 200 грамм шикәр комы, 250—350 грамм бал, кирәк кадәр тоз алына.

ГОРӘБИЯ

Горәбияне камырдан пешерәләр. Яңа атланмайны камыр баскан кебек кул белән изәргә кирәк. Аның өстенә йомырка сыталар, шикәр комы һәм он салып камыр басалар. Камыр каты булырга һәм таралып торырга тиеш. Аны 100 граммлы формаларга салып берәз тоткач, майлаган табага әйләндереп салалар һәм мичкә тыгалар. Горәбия уртача кызулыктагы мичтә 30—40 минутта пешеп житә.

Горәбияне сыеграк камырдан да пешерәргә мөмкин. Бу вакытта ул формаларда пешерелә.

Горәбия өчен 4 стакан он, 10 йомырка, 2 стакан шикәр комы, 300—350 грамм атланмай, кирәк кадәр тоз алына.

ЧӘКЧӘК

(чәкчәги яки кактөш)

Чәкчәк пешерү өчен югары сортлы он алына. Йомыркага азгына сөт кушып, йомшак кына итеп камыр басалар. Камыр 100 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүленә һәм һәр кисәк чәнчә бармактан нечкәрәк итеп түгәрәкләп тәгәрәтелә. Бу түгәрәкләрне эрбет чикләвеге зурлыгында итеп турап яки хөрмә төше кебек озынча итеп кисеп, кайнап торган сары майда пешерәләр. Ләкин май бик нык кызган булырга тиеш. Пешеп житкән чәкчәкләр (төшләр) кызгылт сары төстә булалар.

Аерым савытта шикәр комы кушып бал кайнатыла. Шырпы очына элөп алып берәз суытып караганда ул шартлап сынса, бал кайнап житкән була. Ләкин аны артык озак, кызарганчы кайнатырга ярамый. Ул нык кызарып китеп, чәкчәкнең төсен һәм тә-

мен бозарга мөмкин. Пешереп бетергәч, чәкчәкләрне зур савытка салалар да алар өстенә кайнаткан балны сибеп, яхшылап болгаталар. Кулны салкын суга манчып, чәкчәкләрне теләгән формада (дүрт почмаклап, түгәрәкләп, йолдыз кебек итеп) савытка, подноска, тәлинкәгә җайлап ясап куялар. Өстен манпаси тезеп бизиләр.

Чәкчәкнең икенче төрлесе — бохар кәләвәсе дип аталганы да була. Бохар кәләвәсе өчен камырны йомшак кына итеп басалар да токмач камырыннан калыңрак итеп җәяләр. Шуннан соң аны, токмачка караганда шактый озын итеп кисәләр. Шулай киселеп хәзерләнгән камырны кайнап торган сары майда пешереп, чәкчәк баллаган кебек үк, баллап катыралар. Аны төрле формада катырырга мөмкин. Бохар кәләвәсе балы да нәкъ чәкчәккә хәзерләгән кебек хәзерләнә.

Чәкчәк пешерү өчен кирәкле әйберләр: 10 данә йомыркага — 30 процентлы яки югары сортлы 900 грамм он, 100 грамм сөт, 900 грамм бал, 200 грамм шикәр комы, 100 грамм монпаси, кыздыру өчен 1 килограмм яки 900 грамм май алына.

Чәлпәк

(юка)

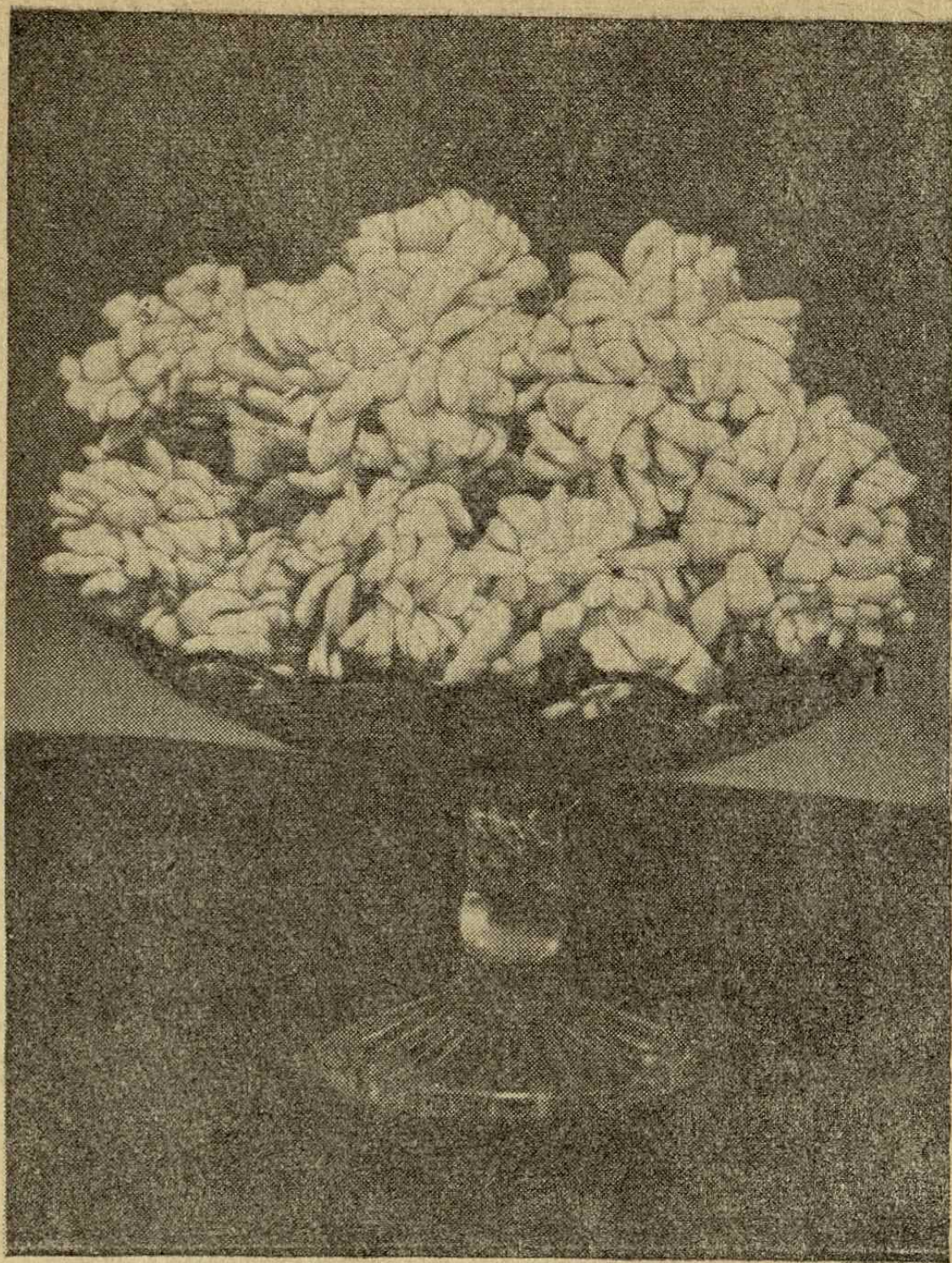
Йомырканың сарысын агыннан аерып алып, шикәр комы кушарга һәм агач кашык белән агарганчы тугларга кирәк. Шуңа сөт өсте, берәз су, кирәк кадәр чәй содасы, тоз һәм шикәр комы салып, камыр басыла. Камырны 80—100 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлүргә һәм һәрберсен җәяргә кирәк. Җәймәннең диаметры 20—30 сантиметр, ә калыңлыгы 1,5—2 миллиметр чамасы булырга тиеш. Аларны кайнап торган сары майда пешереп алалар һәм суынгач өстенә шикәр оны сибеп табынга бирәләр.

Чәлпәк пешерү өчен:

250 грамм он, 3 данә йомырка сарысы, 40—60 грамм каймак яки 40—60 грамм сөт (камырга салу өчен), 50—70 грамм шикәр комы, 5 грамм чәй содасы, кыздыру өчен 500 грамм май, өстенә сибү өчен 50—80 грамм шикәр оны, кирәк кадәр тоз алына.

Роза чәчәге

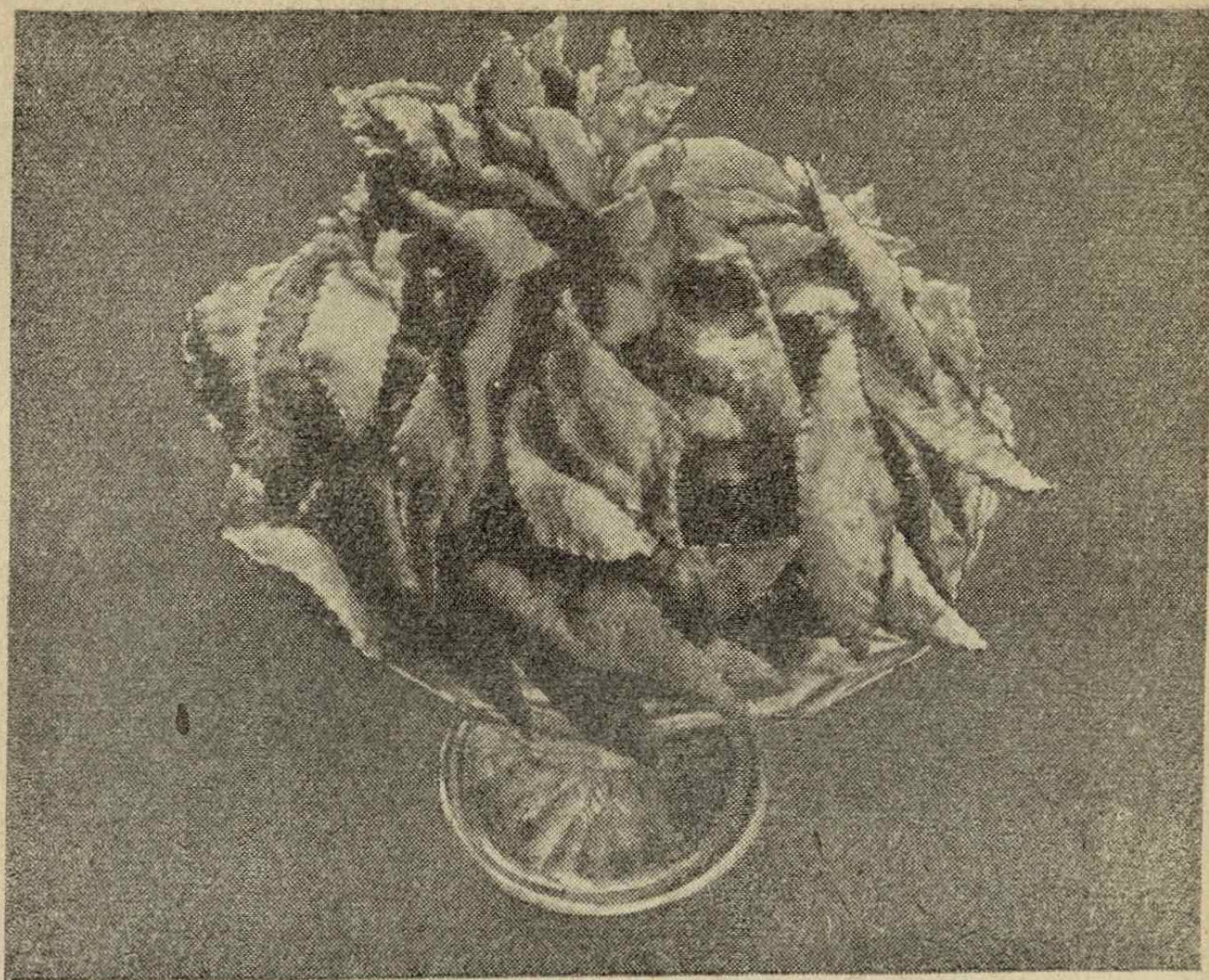
Роза чәчәге пешерү өчен камыр чәлпәк камыры кебек итеп басыла. Камырны токмачка җәйгән кебек итеп җәяләр һәм юка стакан белән түгәрәкләп кисәләр. Бу түгәрәкләрне өч-дүрт кат итеп, берсе өстенә икенчесен салалар да уртадан бармак белән басып катлауларны бер-берсенә ябыштыралар. Ә тирәләре дүртбиш урыннан бармак кинлегендә итеп эчкә таба киселә. Роза чәчәгенә охшаган катлаулы түгәрәкләр барлыкка килә. Аларны кайнап торган сары майга салып пешерәләр. Роза чәчәкләре суынгач, өстенә шикәр оны сибелеп табынга куела.



Гөлбәнәк.

Гөлбәнәк

Гөлбәнәк өчен дә камырны чөлпәк камыры кебек үк басалар. Бу камырны 250—300 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлөп, $1\frac{1}{2}$ миллиметр калынлыгында токмач камыры кебек итеп жәяләр. Шуннан соң аны 3—4 сантиметр киңлектә тасмалап кисеп чыгалар һәм бу тасмаларның ике як читен пычак очы белән аркылыга кискәләп чыгалар. Кырые кискәләнгән тасманы бер башыннан икенче башынача төрәләр дә төрөп бетергәч нәкъ уртасыннан кысып куялар һәм аны кайнап торган сары майда кызарганчы пешерәләр. Башка тасмалар да шул ук тәртиптә хәзерләнә һәм пешерелә. Пешереп бетереп берәз суындыргач, өстенә шикәр комы сибеп, вазаларга салып табынга куялар.



Кош теле.

Кош теле

Кош теле камыры да чэкчэк камыры шикелле үк басыла. Токмач кебек итеп жэеп, 1,5—2 сантиметр кинлегендэ тасма-тасма итеп кисэлэр, аннары шул тасмаларны ромб кебек итеп (4—5 сантиметр озынлыгында) кисэлэр дэ кайнап торган сары майда пешереп алалар. Кош телен суынгач шикэр оны сибеп табынга куялар.

Урама

Биш йомырка сыталар, аңа шикэр комы һәм ике аш кашыгы сөт салып бик яхшылап туглуйлар. Шуңа югары сортлы он өстөп камыр басыла. Камыр ике-өч миллиметр калынлыкта итеп, токмач жэйгән кебек жэелә. Жәемне 3—4 сантиметр кинлектәге тасмаларга кисэлэр һәм һәр тасманы уклау башына урап, уклады белән бергә кайнап торган майга тыгалар. Урама пешкәндә уклауның икенче башы әледән-әле әйләндереп торыла. Уклау әйләндергән саен күтәрелә барганлыктан, урама уклаудан төшә һәм үзенә бер төрлө чэкчэк формасын алып, кызарып пешә. Пешеп житкәч, ураманы майдан алып, суытырга куялар һәм өстенә шикэр оны сибеп табынга куялар.

КҮБЕК

Йомырка агы сарысыннан аерып алына һәм агач кашык яки махсус күперткеч белән күпертелә. Шактый күпергәннән соң аңа шикәр комы өстиләр һәм күпертүне дәвам иттерәләр. Йомырка агы тоташ күбеккә әйләнгәч, майлаган кызу табага прәннек зурлыгында кашык белән салып, янып торган мич алдында яки сүрән генә мичкә куеп пешерәләр. Пешеп җиткән күбекләрне тактага тезеп суыталар һәм соңыннан вазаларга салып табынга куела.

Күбек пешерү өчен 10 йомырка агына 600 грамм шикәр комы алына.

КҮПЕРТЕЛГӘН ЙОМЫРКА БЕЛӘН ЖИЛӘК ТАТЛЫСЫ

Дүрт йөз грамм жир җиләген яки кура җиләген чистартып юып, яхшылап изәләр һәм марляга салып, кул белән кысып суын чыгаралар. Шуннан саф җиләк суы хасил була. Бу суга 200—300 грамм шикәр комы кушып яхшылап болгаталар.

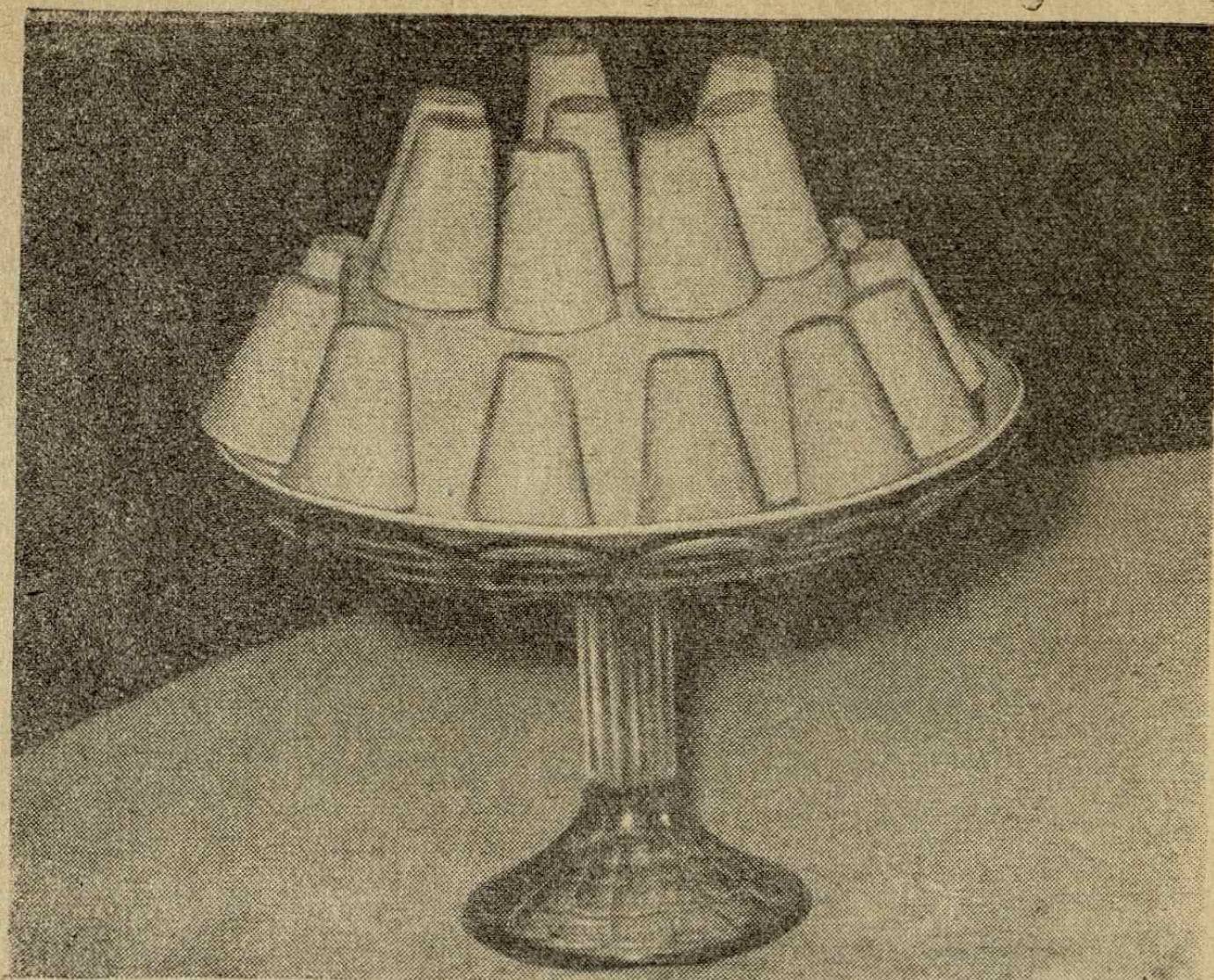
Алты-сигез йомырканың агын сарысыннан аерып алып, аерым савытта күпертергә кирәк. Шуннан соң аңа шикәрле җиләк суын кушып бик яхшылап болгатасың. Бу масса майлаган тирән табага салына һәм өстенә шикәр оны сибелә, кызу мичкә куеп, 10—20 минут пешерелә. Татлы тагын да кабарып пешәргә тиеш. Өсте кызаргач, аны мичтән алалар һәм суытып табынга куялар.

ТАЛКЫШ КЭЛЭВӘ

Чәй янына бирелә торган бу милли ашны хәзерләү шактый катлаулы. Талкыш кэләвәне гадәттә ике кеше хәзерли. Аны хәзерләгәндә бик игътибарлы булырга һәм һәрнәрсәне җиренә җиткереп һәм үз вакытында эшләргә кирәк.

Атланмай яки сары майны сайрак савытта эретәләр, май эреп беткәч, аның өстенә аз-азлап сибеп он салалар һәм бертуктаусыз болгатып торып пешерәләр. Ул башта таралып торучан була, аннан, утта тоткан саен, экренләп тоташ массага әйләнә бара. Камыр кебек йомшак хәлгә килгәч, аны уттан алалар да куна тактасына салып, кашык белән тигезләп җәяләр.

Бер үк вакытта икенче ут өстендә су һәм шикәр комы салып балны кайнаталар. Бу сыекчаны шактый озак кайнатырга кирәк. Кайнату барышында еш-еш кына аның эзер булуын тикшереп торалар. Моның өчен кайнап торган массаны шырпы очына элөп алып, бармак битенә салып, ике бармак белән ышкып карыйлар. Әгәр сыекча бармак битендә түгәрәкләнеп бөтерелеп, тартып карагач шартлап өзәлсә, масса кайнап җиткән була. Шуннан соң аны алдан майлап куйган салкын табага салалар, табаны аз гына (таба күмелмәслек) салкын су яки кар салынган поднос өстенә яки ләгәнгә утырталар (бу бик тиз эшләнәргә тиеш) һәм



Талкыш кэлэвэ.

табадагы массаның бер генэ читенэ дә катырга ирек бирмичэ, ике кеше барлык ягыннан болгатып, массаны табадан куптарып торалар. Масса куелана башлагач, аны табадан кунага бушаталар һәм шулай ук аны кунада да бер дә тик яткырырга ярамый, төрлө яктан пычак белән кузгаткалап торырга кирәк. Кулга алырга мөмкин булу белән массаны бер кулдан икенчесенә күчереп сузалар һәм түбәнгә башын өстөгә кулга алып тиз-тиз хәрәкәтләндерәләр. Ләкин аны бер дә өзмәскә кирәк. Масса шактый кайнар булганлыктан, бу эшне ике кешегә кара-каршы басып берсе икенчесенә, кулдан кулга биреп тә башкарырга мөмкин. Шулай суза торгач, бу масса аксыл төскә керә башлый. Менә шул вакытта аны кунага жәеп куелган майда пешерелгән он өстенә, ягъни элбә өстенә, ике башын тоташтырып, клиндер төсле түгәрәкләп салалар һәм ике яктан ике кеше тигезләп тарта башлыйлар. Тарткач түгәрәк зурая, аны инде ике катлы түгәрәк итеп салалар һәм шулай ук һәр ягыннан тигезләп тарталар. Бу процесс житез хәрәкәтләр белән шактый озак эшләнә. Майлы он әкреләп шул массага сеңеп бетә, жепселләрдән торган зур түгәрәк хасил була. Шул чакта түгәрәкне өзәләр һәм куна тактасына тараталар. Талкыш кебек таралучан ак кэлэвәне формага (рюмкага, махсус формага) басып тутыралар һәм такта өстенә кире каплап сугып төшергәч, тезеп куялар. Формага салып бетергәч,

өсте ябулы савытка салып салкынга чыгаралар. Суынгач, аны матур итеп вазаларга тезеп, табынга бирэләр.

Талкыш кәләвә пешерү өчен 150 грамм атланмай яки сары май, 150 грамм бал, 500 грамм шикәр, комы 500 грамм он, бер стакан су алына.

САРАЙ

(бәләш)

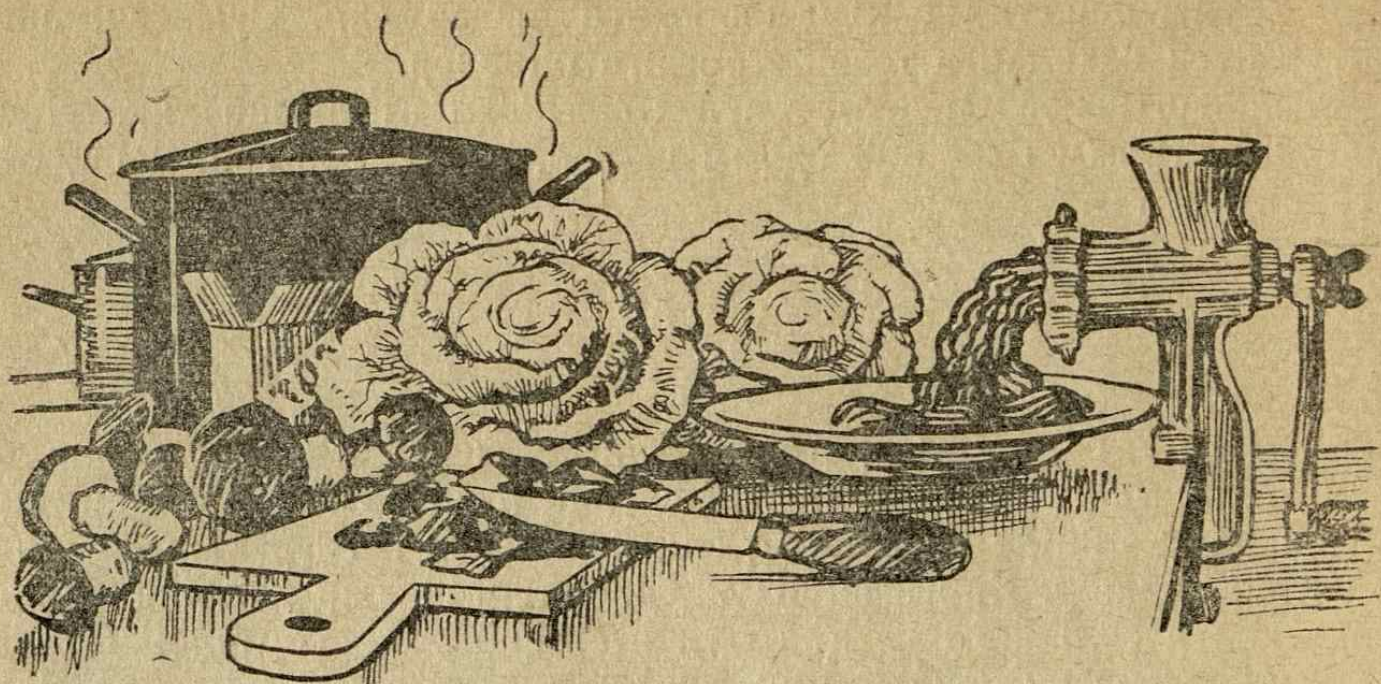
Сөт өсте, су, берәз эрәтелгән туңмай, ике йомырка, азрак тоз салып, токмач камырыннан йомшаграк итеп камыр басалар. Камырны тигез жиде кисәккә бүлөп, һәрберсен кәгазь калынлыгында итеп жәяләр. Барысын да жәеп бетергәч, бер жәемне майлаган табага салалар һәм аңа мул итеп сары май сөртәләр. Камыр таба тирәсенә күтәрелеп торырга тиеш.

1 килограмм 200 грамм кузы чикләвегенә кабыгын әрчиләр дә аны агач тагаракта чапкы белән ваклап чабалар (кузы төше бик үк коры булмаса, аны мичкә куеп берәз киптереп алырга кирәк). Шуннан соң аңа, чикләвек төше күләмендә шикәр комы кушалар һәм аны да тигез жиде кисәккә бүлөп куялар. Шунан жидедән бер өлешен табага салынган камыр өстенә сибәләр. Куна тактасы өстендә икенче камырны жәеп, аңа да сары май сөртеп, аның өстенә дә чикләвекнең бер өлешен сибәләр, шуннан соң аны ике кул белән әкрәк генә жыерып китерәләр. Моннан чынаяк тәлинкәсә зурлыгында жыерчыклы түгәрәк хасил була. Аны саклык белән генә таба өстендәге камырның бер читенә алып куялар. Қалган жәемнәрне дә шулай ук хәзерләп, бусы белән янәшә итеп урнаштыралар. Бу жыерчыклы жәемнәрнең алтысы да бер үк зурлыкта булырга һәм бер-берсенә тиеш торырылык итеп тигезләп урнаштырылырга тиеш. Аларны табага тезеп бетергәч, алар биек булып, сарайга охшап торалар. Ясап бетергәч, сарайны уртача кызулыктагы мичкә тыгып пешерәләр.

Өч стакан шикәр комына бер стакан су салып, аерым савытта ширбәт кайнатырга кирәк.

Сарайның мичтә йөзә килгәч, мичтән алып, аның өстенә кашык белән кайнаткан ширбәтне сибәләр дә мичкә кире тыгалар. Сарай пешеп житкәч, мичтән алып, табасында суытырга кирәк. Шуннан соң аны шакмаклап кисеп, сарай формасында матурлап вазаларга өеп табынга куялар.

Бер зур таба сарай пешерү өчен 1 стакан сөт өсте (170—180 граммлы стакан белән), 1 стакан су, кузы чикләвеге кадәр туңмай, 1 килограмм 200 грамм кузы чикләвеге төше; кузы чикләвеге төшенә сибү һәм ширбәт кайнату өчен 1 килограмм 200 грамм — 1 килограмм 500 грамм шикәр комы, 800—900 грамм он алына.



ӨИДӘ ПЕШЕРЕЛӘ ТОРГАН КАЙБЕР ШУЛПАЛЫ АШЛАР

Революциягә кадәр татар крестьяннары арасында яшелчә үстерүчеләр һәм аны кулланучылар бик аз булган. Халыкның күп өлеше токмач, чумар, умач, ботка шикелле он һәм ярма ашларыгына хәзерли торган булганнар.

Октябрь революциясеннән соң татар халкы да яшелчәләр үстерә һәм яшелчә ашлары хәзерли башлады. Шунлыктан без бу китапка витаминнарга бай булган яшелчә һәм гөмбә ашларын ничек пешерү турында да язарга булдык.

Кәбестә ашы

Кәбестә ашы өчен сәякләрәк симез ит шулпасы яхшы була. (Шулпалар бүлеген кара.) Әзер шулпа кайнап чыккач, ана токмач кебек яки шакмаклап туралган кәбестә салына. Кәбестә кайнап чыккач, туралган бәрәңге, суган, кишер, петрушка тамыры, тоз, өстәлә һәм пешерү дәвам иттерелә. Кайбер кешеләр ашка суган белән кишерне майда кыздырып, өстенә томат өстәп кайнатып чыгарып салалар. Аш пешеп житкәч, тәлинкәгә бүлеп, бер кисәк ит һәм каймак салып табынга бирелә.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә:

4—5 литр суга 1,2—1,5 килограмм кәбестә, 500 грамм бәрәңге, 150—200 грамм кишер, 150 грамм суган, 100 грамм томат, 50 грамм петрушка тамыры, 100 грамм май. (аш итсез булганда), 100—150 грамм каймак, 1—1,2 килограмм ит, 1—2 лавр яфрагы, кирәк кадәр тоз һәм борыч алына.

Тозлы кәбестә ашы

Бу ашны күбрәк симез сыер ите белән пешерәләр.

Ашның шулпасы эзер булгач, аңа бәрәңге турап салалар. Ул пешеп җиткәч, юылган, чабылган һәм аерым савытта май, суган, томат салып парландырып пешерелгән кәбестә салына. Кәстрүлнең өстен каплап, аш пешеп җиткәнче әкрән генә кайнаталар. Пешеп җитәр алдыннан лавр яфрагы салына. Аш табынга тәлинкәләргә бүлеп, өстенә каймак салып бирелә.

Яраткан кеше кәбестә ашларына бодай оны да кыздырып сала. Майда кыздырылган онны, салкын шулпа белән изеп, тишекле чүмеч аша сөзеп салалар.

Кәбестә ашларына томат урынына яңа өлгергән помидор салырга да мөмкин.

10 кешегә хәзерләгәндә:

4—5 литр суга 1—1,2 килограмм тозлы кәбестә, суган, кишер, бәрәңге, томат, петрушка һ. б. кәбестә ашына салган кадәр үк салына.

Токмачлы кәбестә ашы

Токмачлы кәбестә ашын сыер яки сарык ите белән пешерәләр. Моның өчен башта шулпа хәзерлиләр. Кайнап торган шулпага кәбестә, бәрәңге, суган, кишер, петрушка тамыры турап салалар. Яшелчәләр пешеп җитәрәк, лавр яфрагы өстәлә. Ул 5—8 минут кайнагач, үзең баскан токмач салына. Токмач күпереп чыккач та ашны уттан алырга кирәк. Тәлинкәләргә шулпада пешкән ит кисәкләрен салып, өстенә аш бүлеләр дә табынга биреләр.

10 кешелек итеп хәзерләгәндә:

4—5 литр суга 1—1,2 килограмм ит, 500 грамм кәбестә, 100—150 грамм кишер, 100 грамм суган, 50 грамм петрушка, 500 грамм үзең баскан токмач. Бу ашка фабрика токмачлары да салырга була. 300—350 грамм кипкән токмач (макарон, вермишель) алына.

Гөмбәле ашлар

Гөмбәле ашлар пешерү өчен, бигрәк тә ак гөмбә, каен, усак янында үсә торган гөмбәләр, шампиньоннар яхшы була. Гөмбә ашларын киптерелгән яки җыеп кына алынган гөмбәләрдән дә пешерәләр.

Яңа җыйган гөмбәләрдән аш пешергәндә башта аларны туфрактан чистартырга, сапларынан эшләпәләрен аерып алырга, саклык белән генә өстәге юка элпәләрен кубарырга, бик яхшылап юарга һәм өстенә кайнар су коеп пешекләргә, юкә иләккә яки тишекле чүмечкә салып саркытырга кирәк.

Гөмбәле токмач

Киптерелгән гөмбәне төрле катнашмалардан чистарткач, жылымса суда яхшылап юалар һәм салкын суга салып бер-ике сәгать жебетәләр. Гөмбәләр бүрткәч, шул ук су өстенә кирәк кадәр салкын су өстәп пешерергә куялар. Пешкән гөмбәне шулпадан алалар. Шулпа яхшылап сөзелә. Аңа юка һәм токмач кебек итеп туралган кишер һәм петрушка салына. Шулпадан алынган гөмбәне юып суыталар да озынча итеп турап, шул ук шулпага салалар, соңыннан аерым рәвештә майда кыздырылган суган салына.

Йомырка сытып, каты гына итеп камыр басыла, аны юка гына итеп жәеп, вак кына итеп кисәләр. Ашка салу алдыннан онын бетерү өчен токмачны иләргә кирәк. Шулай эшләмәсәң ашның шулпасы болганчык булачак.

10 кешегә хәзерләгәндә:

4—5 литр суга 100 грамм кипкән гөмбә, 200 грамм кишер, 100 грамм петрушка, 100 грамм суган, 100 грамм май, 450 грамм токмач, 1 аш кашыгы тоз, кирәк кадәр борыч алына.

Гөмбәле бәрәңге ашы

Яңа жыелган гөмбәләрне чистартырга, тамырларын кисәргә, яхшылап юарга кирәк. Иләккә салып суын саркытканнан соң, гөмбәләрне озынча итеп турыйлар һәм майда кыздыралар. Кишер, петрушка һәм суганны аерым савытта майда кыздырырга кирәк.

Кайнап чыккан суга кыздырылган гөмбәне, яшелчәләрне, озынча итеп туралган бәрәңгене, тоз, борыч һәм лавр яфрагын салалар. Алар барысы бергә 20—25 минут кайнатыла.

Бу ашны табынга биргәндә һәрбер тәлинкәгә каймак, яшел суган һәм укроп салалар.

10 кешегә хәзерләгәндә:

4 литр суга 800 грамм яки 1 килограмм яңа жыелган гөмбә, 1 килограмм бәрәңге, 150 грамм кишер, 50 грамм петрушка, 100 грамм суган, 100 грамм май, 200 грамм каймак, 1 аш кашыгы тоз алына.

Ярмалы гөмбә ашы

Гөмбә ашын төрле ярмалар — солы, дөге, тары, манный ярмалары салып та хәзерләргә мөмкин.

Ярмалы гөмбә ашы пешерү өчен, кипкән гөмбәне яхшылап юалар һәм пешерәләр (токмачлы гөмбә ашы пешергәндәге кебек), чистартылган кишерне, петрушканы шакмаклап, суганны вак кына итеп турап, барысын бергә майда кыздыралар.

Солы, арпа ярмаларын яхшылап юарга һәм шулпа хәзерли башлаганчы 1—2 сәгать алдан жылымса суга салып бүрттерергә

кирэк. Аннан соң суын саркытып, кайнап торган шулпага салырга, ярма 10—15 минут кайнагач, ашка шакмаклап туралган бэрэңге, кыздырылган яшелчэ, суган, тоз, берничэ бөртөк тартмаган борыч, лавр яфрагы һәм алдан пешерелгән гөмбә салына. Шуннан соң аш хәзер булганчы кайнатыла.

Өстәлгә бирү алдыннан ашка каймак, укроп һәм петрушка яфрагы салалар.

Солы һәм арпа ярмасы урынына дөгә, тары, манний ярмасы да салырга мөмкин. Бу ярмалар алдан бүрттерелми, бәлки юпкына салыналар. Ә манний ярмасын шулпага коры килеш кенә сибәләр.

10 кешегә хәзерләгәндә:

4—5 литр суга 100 грамм кипкән гөмбә, 300—400 грамм ярма, 800 грамм бэрэңге, 150 грамм кишер, 50 грамм петрушка, 100 грамм суган, 100 грамм май, 200 грамм каймак, 1 аш кашыгы тоз, кирэк кадәр борыч һәм лавр яфрагы салына.

КОТЛЕТЛАР

Котлетларны сыер, сарык, бозау итләреннән, шулай ук яшь ат итеннән, балыктан һәм төрлө яшелчәләрдән хәзерлиләр.

Ит котлеты

Котлетка дигән итне яхшылап юалар, сөякләреннән аералар, сеңерләрен кисеп алалар, итне ваклап турап, ит тарткычтан үткәрәләр. Шуннан соң аңа тоз, борыч сибәләр, сөттә яки суда жебетелгән ак икмәк йомшагы һәм туралган суган өстиләр дә тагын бер кат ит тарткычтан үткәрәләр. Котлет өчен симез ит яхшы була. Шулай хәзерләнгән итне 120—150 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлөп, онда яки ваклап төелгән һәм иләнгән сохарида эвәлэгәч, мае кызган табага салып кыздыралар. Котлетның ике ягы да кыздырыла. Икенче ягын әйләндереп 5—10 минут кыздыргач, табаның өстен каплап куялар.

Бер килограмм сум иткә 200—250 грамм күмәч йомшагы, 250—300 грамм су яки сөт, 50—100 грамм суган, кыздыру өчен 100—150 грамм май, кирәгенчә тоз һәм борыч алына.

Балык котлеты

Котлетны итләр балыклардан — чуртан, судак, треска балыкларынан пешерәләр. Балыкның итле жире сөяк һәм тиресеннән аерып алына да сөттә жебетелгән ак икмәк белән ит тарткычтан үткәрелә. Аннары аңа тоз һәм борыч сибеп, суган өстәп тагын бер тапкыр ит тарткычтан үткәрәләр. Шуннан соң бу массага бүлмәдә торып йомшарган атланмай салып яхшылап кул белән изелә һәм котлетлар ясала. Котлетларны сохарида эвәлэгәч, майлы табада кыздыралар.

Котлет өчен сөякләреннән чистартылган 1 килограмм балык ите, 200—250 грамм ак икмәк, 1 стакан сөт, 5—6 аш кашыгы сохари, 3—4 аш кашыгы май, кыздыру өчен 100—150 грамм май, 250—300 грамм су, кирәк кадәр тоз һәм борыч алына.

Кишер котлеты

Кишерне юка гына итеп түгәрәкләп турарга һәм майлы табада берәз су салып тәмам пешеп житкәнче парландырырга, кишер йомшарып житкәч, аңа берәз шикәр комы, манний ярма өстәргә һәм, өстен каплап, тагын 4—5 минут сүрән генә утта тотарга. Шуннан соң аны суыткач, чи йомырка агы кушып бик яхшылап болгатырга да котлетлар ясарга. Котлетны сохарида яки онда әвәләп, кызган майлы табага салып кыздыралар.

Табынга биргәндә котлет өстенә каймак яки май сибелә.

500 грамм кишергә 3 йомырка агы, 50 грамм манний ярмасы, 25—30 грамм шикәр комы, 40—50 грамм май, 4—5 грамм тоз алына.

АШ ХӘЗЕРЛӘГӘНДӘ ЯШЕЛЧЭЛЭРДӘН ФАЙДАЛАНУ ҺӘМ АЛАРНЫ ПЕШЕРҮ

Яшелчәләр шулпалы ашлар пешергәндә күбрәк кулланылалар. Алар ашка яхшы тәм кертәләр һәм шуның белән бергә аларда кеше организмы өчен файдалы һәм кирәкле аксымнар, минераль тозлар һәм витаминнар бик күп.

Яшелчәләрдән файдаланганда башта аларны бик яхшылап юарга, чистартырга кирәк. Бәрәңге, чөгендер, кишер һәм башка шуның кебек азыктамырларны пычак белән юка гына итеп әрчәргә кирәк.

Яшелчәләрне хәзерләү алдыннан гына әрчәргә киңәш ителә, алдан ук әрчеп куйсаң, аларның хуш исе кими, төсө бозыла, бәрәңгене алдан әрчеп куйсаң (сусыз торса), ул карала, аны суда да озак тотарга ярамый, аның файдалы матдәләре кими.

Яшелчәләрне әрчегәннән соң тагын бер тапкыр салкын суда юарга, аннан кирәкле формада (тасмалап, шакмаклап, түгәрәкләп һ. б.) турарга кирәк.

Яшелчәләрнең файдалы матдәләрен саклап калу өчен аларны пешерә белергә кирәк. Яшелчәлә ашның тәме яшелчәләрне салу һәм пешерә белүгә бик нык бәйләнгән.

Яшелчәләр пешерелә торган савытның (кәстрүлнең, казанның) өсте ябык булырга тиеш. Нинди яшелчәнең нинди аш өчен файдаланылуына карап, аны салу тәртибе дә төрлечә була. Мәсәлән, ашка бәрәңгене кайнап торган шулпага салалар. Кәбестә дә шулай ук кайнап торган ашка салына, ә шалканны бик аз гына салкын су салып, томалап парда пешерәләр. Пешергәндә чөгендергә берәз серкә салына, ул аның төсөн (кызыллыгын) саклап кала.

Яшелчэлэрнең нинди ашка салынуына һәм нинди азыklar белән пешерелүенә карап, аларны төрлө формаларда турыйлар һәм аларның пешү вакыты да төрлечә була. Мәсәлән, бәрәңге 30 минутта, яшь бәрәңге 15—20 минутта, кишер 25 минутта, чөгендер 1 сәгатътә пешеп җитә.

КОЛМАКТАН ЧҮПРӘ ЯСАУ

Яңа җыелган яки киптерелгән колмакны яхшылап юалар һәм салкын су салып, биш-ун минут кайнаталар. Аннан аны кул пешмәлек итеп суыталар да юкә илэк яки марля аша сөзәләр. Йомшарган колмакны кул белән ныгытып уып, суын сыгып алалар һәм түбән ташлыйлар. Соңыннан колмак суы тагын бер тапкыр марля аша сөзәлә һәм, иләнгән арыш оны өстәп, ике-өч көнгә әчергә-күперергә куела. Шулай әчегән чүпрәне кирәк кадәр алып баш ясыйлар һәм шул башка камыр изәләр.

КУНАК ӨСТӘЛЕ ХӘЗЕРЛӘУ

Өстәлгә яхшы итеп үтүкләнгән ак эскәтер җәяләр. Аның астына клеенка, йомшак материал яки кәгазь җәеп калдырсаң, эскәтер яхшы, тигез тора, табак-савытның тавышы азрак була.

Табынның зурлыгына карап, икмәк тәлинка белән берничә урынга куела, аш өстәлендә кара икмәк тә, ак икмәк тә булырга тиеш. Аларны юка гына итеп телемләп кисәләр дә тәлинкаләргә өеп, өстәлнең уртасына, һәркемнең кулы җитәрлек урынга куялар. Борыч, тоз, горчица, серкә савытларын, табында күпме кеше булуга карап, өстәлнең уртасы буйлап куеп чыгу яхшырак. Болардан тыш табынга аш алдыннан ашый торган азыklar, мәсәлән, тозлы кәбестә, тозлы кыяр, казылык, сөзмә, балык, иттән хәзерләнгән салкын ашлар һәм башка шундыйлар да куела. Аларның һәрберсен үзләренә махсус савытларга салып бер яки ике урынга куялар.

Әчемлекләргә (шампанскийдан башкаларын) өстәлгә бөкеләрен әчеп, шешәләре белән куялар, ә ак аракы, төрлө ширбәتلәр графин белән куела. Ә шампанскийны эчкән чакта гына ачалар.

Табынны бизәү өчен тәбәнәк вазалар белән берничә урынга чәчәкләр куярга кирәк.

Һәрбер урындык турысына өстәлгә бер зур сай тәлинка, аның өстенә бер кечкенә өлеш тәлинкасе куялар. Кечкенә тәлинка өстенә өчпочмаклап бөкләнгән тастымал салына. Тәлинкаләргә сул ягына очлы ягын өскә каратып чәнечке, уң ягына йөзен тәлинкагә каратып пычак, аның белән янәшә чокырлы ягын өскә каратып кашык куела.

Һәртөрле эчемлек өчен махсус рюмкалар куелырга тиеш. Мәсәлән, аракы, коньяклар эчү өчен кырык-илле грамм сыешлы кечкенә рюмкалар, вино өчен зуррак (75—80 граммлы) рюмкалар, шампанский, минераль сулар өчен бокаллар, фуҗирлар куярга кирәк.

Салкын азыкларны вак тәлинкәләргә һәркем үзе салып ала, ләкин һәр аш янына, гомуми файдалану өчен, аерым кашык, чә-нечке куелырга тиеш. Гомуми ашны һәркемгә үз кашыгы, үз чә-нечкесе белән алып салырга ярамый.

Аш алды азыкларын берәз ашаганнан соң өстәлгә кайнар ашлар бирелә.

КУНАК АШЛАРЫН ТАБЫНГА БИРҮ ТӘРТИБЕ

Татар халкы кунакчыл халык. Ул кунакларны аягүрә торып каршы ала һәм аягүрә торып сыйлый.

Кунаклар өчен хәзерләнгән ашлар да күп төрле булалар һәм алар табынга үзенә бертөрле тәртиптә биреләләр.

Ак эскәтер ябылган, төрле салкын ашлар, тәлинкә-кашыклар куелган, чәчәкләр белән бизәлгән өстәлгә, аш алды ашларын берәз ашагач, шулпалар, шулпалы ашлар, пилмәннәр бирелә. Шулпалы аш ашаган тәлинкәләр жыеп алына һәм шунда ук кай-нар гөбәдия яки бәләш чыгарыла. Алар артыннан төрлечә хәзер-ләнгән итләр, итле бәрәңге, тутырган тавык, күркә кебек әй-берләр бирелә. Шуннан соң аш арты сулары — компот, кесәл, бламанже, карбыз чыгарыла. Бу ашлар белән мәҗлеснең беренче яртысы тәмам була. Шуннан соң кунаклар өстәл артыннан куз-галып, икенче бүлмәгә яки һавага (бакчага), яки ишек алдына чыгып ял итәләр, төрле уеннар уйныйлар, бер сүз белән әйткән-дә, һәркем вакытын үзе теләгәнчә үткәрә.

Бу арада хужалар өстәлне җыештырып алалар да чәй өстәле хәзерлиләр.

Чәй өстәле хәзерләгәндә өстәлгә ачык төстәге (ал, сары, зәң-гәр һәм башка төстәге) эскәтер җәелә. Өстәл уртасына буйдан буйга бал, варенье, шикәр, конфетлар тутырылган вазалар тезеп чыгыла, аларның ике ягына пешерелгән төрле чәй ашлары, чәк-чәк, роза чәчәге, пәхләвә, чәлпәк, талкыш кәләвә кебек әйберләр тутырылган вазалар һәм тәлинкәләр куела. Табынның берничә жиренә, сай тәлинкәгә салып, түгәрәкләп киселгән лимон куялар.

Кунаклар өстәл артына кереп утыргач, кайнар чәй китерелә. Кунакка чәйне уң кул белән алырга җайлы булсын өчен, һәр кешегә чынаяк сул яктан бирелә. Һәр чынаяк тәлинкәсенә бал кашыгы куелган булырга тиеш. Варенье салып алу өчен дә берәр гомуми кашык куярга кирәк. Һәркем үзенә савытына (һәр кеше алдында варенье өчен кечкенә савыт-розетка куелган булырга тиеш) вареньены шул кашык белән салып ала.

Чәй эчеп туйганнан соң өстәлдән барлык ашлар, савыт-саба-

лар жыеп алына, валчыклар өстэл щеткасы белән тэлинкәгә се-
береп төшерелә. Шуннан соң өстәлгә вазаларга тутырып жиләк-
жимеш — алма, груша, виноград, апельсин куела һәм алар кунак-
лар киткәнче өстәлдән алынмый. Дөрөс, фруктларны башта ук,
беренче өстәл хәзерләгәндә үк тә куярга мөмкин. Ләкин ул чакта
жиләк-жимешләр берәз гына, бәлки татлы эчемлекләрдән соң
кабып жибәрерлек итеп кенә куела.

Кунак табынын, билгеле, һәркем үзе теләгәнчә һәм мөмкинле-
генә карап хәзерли. Бу, әлбәттә, һәрвакыт һәм һәр җирдә дә шу-
лай хәзерләргә кирәк дигән сүз түгел.

САНИТАРИЯ-ГИГИЕНА КАГЫЙДӘЛӘРЕ

Санитария кагыйдәләре кеше тормышының һәр тармагында
бик төгәл үтәлергә тиеш. Аш-су хәзерләгәндә чисталыкны кү-
зәтү, санитария кагыйдәләрен үтәү бик мөһим. Чисталыкны кү-
зәтү — аш-су тирәсендә йөрүче һәрбер кеше өчен мәҗбүри шарт.
Хәзерләнә торган ашның сыйфаты бу шартны төгәл үтәүгә бик
нык бәйләнгән.

Беренче чиратта аш хәзерләүче үзе, аның киёмнәре, кулла-
ры чиста булырга тиеш. Аш пешерергә керешкәнче ул өс-башын
алмаштырырга, башына яулык бәйләргә һәм кулларын бик чис-
та итеп юарга тиеш.

Аш пешерү урынын (кухняны) һәм савыт-сабаларны чиста
тотарга кирәк.

Әгәр продуктларны саклау һәм аш хәзерләү вакытында са-
нитария һәм гигиена кагыйдәләрен үтәмәсәң, иң яхшы, иң тук-
лыклы азыкларның да кеше организмына файда урынына за-
рар гына китерүе мөмкин. Мәсәлән, азыklar пешерелгәнче, яки
кыздырылганчы пычрак урында өсләре ачык килеш торсалар,
алар бик тиз бозылалар, азыklarга тузан белән бергә төрле
микроблар куна, чебеннәр пычрата, мондый продуктларның тө-
сә бик тиз бозыла, тәмә бетә һәм исләнә башлый. Бозылган про-
дуктлардан хәзерләнгән аш та, билгеле, тәмле була алмый. Шу-
ның өчен аш хәзерләү урынын, савыт-сабаларны чиста тотарга,
азыklarны дөрөс саклай һәм сайлап ала белергә кирәк.

Аш хәзерләнә торган урын һәр көнне кимендә бер тапкыр
жыештырылып чыгарылырга тиеш. Ә атнага бер тапкыр кухня-
дагы барлык әйберләренә, плитәне, стеналарны, тәрәзә һәм ишек-
ләренә сабынлап, содалы кайнар су белән юып чыгарырга кирәк.

Аш хәзерләү урынында коры калдык-постыкларны салу өчен
аерым бер чиләк, ә юынтык сулар өчен аерым чиләк тотарга
киңәш ителә. Чиләкләрнең икесенен дә өстен ябып тотарга һәм
аларны һәр көнне чыгарып түгәргә кирәк. Чиләкнең төбенә бе-
раз көл яки ком салганда яхшырак, чиләкләрне 5—6 көн саен
ышкып юарга һәм дезинфекцияли торган сыекча белән чайка-
рга, һич югында керосин белән сөртеп куярга кирәк.

Аш хэзерли торган бинада чебеннэр булдырмауга аеруча игътибар ителергэ тиеш. Моның өчен жэй көне тэрэзэгэ яки аның бер өлгесенэ кыл, тимер чыбык челтэр яисэ марля корып куялар.

Аш хэзерлэу бүлмәсендә сэгать һәм үлчәу булдырырга кирәк. Чөнки һәрбер ашның ничә сэгатьтә куелуын, күпме вакыт пешерелүен күзәтүнең, һәр төр ашка азыкларны төгәл үлчәп салуның әһәмияте бик зур.

АЗЫКЛАРНЫҢ СЫЙФАТЫН ТИКШЕРҮ ҺӘМ АЛАРНЫ ПЕШЕРҮГЭ ХЭЗЕРЛӘУ

Азыкларның сыйфатын аларның төсенә, исенә, төменә һәм тышкы якларына карап билгелиләр. Мәсәлән, итнең, балыкның сыйфатын төсенә һәм исенә карап жиңел белеп була.

Һәрбер азык аш хэзерләгәнче бик яхшылап эшкәртелә. Мәсәлән, итне сөякләреннән аералар, кләймә суккан урыннарын, яргакларын кисеп ташлыйлар һәм юалар. Балыкның тәңкәсен кыралар, эчен чистарталар, кошларның йоннарын йолкыйлар, өтәләр, эчен әрчиләр. Бәрәңгене әрчегәнче бер кат юалар. Ә яңа жыелган кәбестәне, тышкы яфракларын алгач, тозлы салкын суда юарга киңәш ителә. Болай эшлэгәндә яфрак арасындагы кортлар суга чыга. Суганны янып торган мич алдында яки үтәли жил исеп торган урында әрчегә кирәк. Шулай итмәгәндә ул күзгә керә, күзне әчеттерә һәм яшь чыгара.

Онны иләмичә файдаланырга ярамый. Анда капчык жепләре, кадак, тычкан калдыклары һәм башка шундый чүп-чарлар булуы, аларның пешерелә торган азыкны бозуы, аш белән кеше организмына кереп, зарар китерүе мөмкин. Пешерергә салганчы ярмаларны да өстәлгә таратып жентекләп карарга, анда булган чүп-чарларны, төрле ят кушылмаларны чүпләп алырга кирәк. Шуннан соң гына ярма, берничә кат юылып, пешәргә куела.

Холодильник яки кар базы булмаганда, өй шартларында азыкларны озак саклау бигрәк тә кыен. Мәсәлән, ит, балык һәм сөт кебек тиз бозылучан азыкларны өйдә бер-ике көннән дә артык саклап булмый. Мондый азыкларны күпләп алып куймаска, бәлки аз-азлап кына алырга кирәк.

Он, ярма, макарон, шикәр, тоз, борыч һәм башка шундый коры азыклар озак саклана алалар. Аларны күпләп алып куярга да мөмкин. Мондый азыкларны пыяла яки чынаяк банкаларда, өсләрен ябып, коры урында сакларга киңәш ителә.

Салкында азыклар озак һәм яхшы килеш саклана. Хэзер безнең промышленностебыз, бозыла торган азыкларны саклау өчен, күпләп холодильниклар эшләп чыгара. Аларда ит, май, сөт һәм балык кебек тиз бозыла торган азыкларны дүрт-биш көн бие сакларга мөмкин.

Аерым азыкларны гомумән сакларга калдырырга ярамый. Мәсәлән, пилмән өчен тарткан итне шунда ук кулланырга кирәк.

Аны ике-өч сэгать тотсаң, ул бозыла, үзенен төмен югалта. Каз, тавык, күркә тушларын да эшкәртеп бетергәч үк (жәй көнө) пешерергә кирәк. Аларның эченә бик тиз ис керә. Пешкән итләр өйдә өч сэгать бue гына яхшы саклана алалар, ә пешкән ашны икенче көнгә калдырырга һич тә ярамый. Сумсалар бер тәүлектән бозыла башлайлар.

САВЫТ-САБАЛАР

Һәрбер ашны пешерү өчен үзенә махсус савыт-саба кирәк. Гомумән өйдә савыт-сабаларны житәрлек булдырырга кирәк. Һәрнәрсәне хәзерләү өчен үзенә аерым жайлы савыт-саба булырга тиеш. Мәсәлән, шулпалы ашлар пешерү өчен төрле зурлыктагы (дүрт литрдан 8—10 литрга кадәр) кәстрүлләр, паштет һәм бәлешләр пешерү өчен зур тирән табалар, йомырка тәбәсе салу өчен саплы таба, мичтә аш һәм өйрә пешерү өчен чуен, каз, үрдәк, куян кыздыру өчен тирән эчле, өсте ябулы озынча калын чуен савыт; пылау пешерү өчен калын төпле яки чуен кәстрүл яки кечкенә казан кирәк. Хужалыкта ит тарткыч, төрле угычлар, чапкы һәм ит тагарагы, ит, балык, яшелчә турау өчен махсус такта, пешкән бәлешләрне алу өчен зур такта, ит турау, бәрәңге әрчү өчен махсус пычаклар, иләк, куна, уклау, бәрәңге изү өчен тукмак, ботка болгаткыч, сөзгечләр, чүмечләр һәм башка шундый кирәк-яраклар булырга тиеш.

Төрле ашларны табынга бирү өчен дә махсус савыт-сабалар кирәк. Мәсәлән, шулпалы ашны табынга бирү өчен фарфор миски кулланалар. Гөбәдияләрне һәм бәлешләрне табынга зур түгәрәк тәлинкәгә, каз, күркә кебек йорт кошларын зур озынча тәлинкәгә, роза чәчәген, чәлпәк, гөлбәнәк кебек чәй ашларын вазаларга салып кую гадәткә кереп киткән. Катык, сөзмә, кортлы май, әлбәләрне табынга махсус касәләргә салып куялар.

ФАЙДАЛЫ КИҢӘШЛӘР

Шулпаны тәмле итәсең килсә, итне салкын суга салып пешерергә, әгәр итнең төмөн эчендә саклап калырга теләсәң, аны кайнап торган суга салып пешерергә кирәк.

* * *

Ит, балык кыздырганда башта табаны бик яхшылап кыздырырга, аннары шуңа майны салып эртергә һәм шуннан соң эзерләнгән әйберне салырга кирәк. Ит һәм балыкның ике ягы да кызаргач, утны сүрелдерергә һәм өлгереп житкәнче сүрәнгәнә утта кыздырырга кирәк.

Хәзерләгәннән соң озак торса, ит һәм балыкның төме кими һәм сыйфаты түбәнәй. Шунлыктан ит һәм балыкны ашау алдынан гына кыздырырга һәм өлгереп житү белән табынга бирергә кирәк.

* * *

Кайнап торган кәстрүлнең капкачын, кул пешмәсен өчен, үзәңгә таба күтәреп ачарга кирәк.

* * *

Кайнап торган майга су салырга ярамый, ул чәчри. Кызган майга су өстәргә кирәк булса, аны уттан алып берәз суытырга кирәк.

* * *

Эзер ашларга вак кына итеп туралган укроп һәм петрушка сибәргә кирәк, ул ашның төмөн яхшырта, өстен матурлый һәм аны витаминнарга баета.

* * *

Әгәр ашны тәмле итәсегез килсә, аны хәзерләгәндә азыкларны чама белән генә салыгыз. Моның өчен махсус стакан, кашык һәм башка үлчәгечләр булдырыгыз. Аларга нинди азыкның күпме сыюын белегез һәм ашка әйберләргә шулар белән үлчәп салыгыз.

Мәсәлән, 250 грамм су сыя торган стаканга башка азыклар түбәндәгечә сыялар:

Сары май — 245 грамм.
Каймак — 250 грамм.
Сөт — 250 грамм.
Шикәр комы — 200 грамм.
Тоз — 310—325 грамм.
Он — 160—165 грамм.
Манный ярмасы — 200 грамм.
Тары ярмасы — 220 грамм.
Дөге — 230 грамм.
Карабодай ярмасы — 210 грамм.
Борчак — 230 грамм.

* * *

Әгәр бәрәңгене, алманы һәм ярманы пешергәч изәргә кирәк булса, моны кайнар чакта изәргә кирәк. Суынгач алар яхшылап изелмиләр.

* * *

Яшел суганны ашка аш пешеп житкәч, тәлинкәләргә бүлгәндә генә салалар.

* * *

Ак икмәк белән кара-икмәкне бергә сакларга ярамый. Кара икмәкнең исе ак икмәккә сеңә һәм аның төмен киметә.

* * *

Яңа табаны берәз май салып бик нык кыздырырга, аннан тоз белән ышкырга кирәк.

* * *

Кабыгы чатнаган йомырканы тозлы суда пешерсәң, ул акмый.

* * *

Йомырка агын күпертергә кирәк булганда башта аны салкын урынга куеп торырга киңәш ителә.

* * *

Йомырка кабыгы пычрак булганлыктан, сыту яки пешерү алдыннан аны тозлы суда юарга кирәк.

Сөттән бушаган савытны башта салкын су, аннан кайнар су белән юарга кирәк.

* * *

Чәйгә саласы лимонны тураганчы (бөтен килеш) кайнар су белән юалар. Болай иткәндә аның исе яхшырак чыга.

* * *

Юарга керешкәнче савыт-сабаларның калдык-постыкларын чистартырга һәм юганда суны ешрак алыштырырга кирәк. Савыт-савыт сөртә торган тастымал чиста һәм коры булырга тиеш.

* * *

Примус бик озак янып торса, аның резервуарына (керосин салына торган өлешенә) салкын суда чылатылган чүпрәк ябарга кирәк. Ул резервуарны суыта һәм аның артык кызып китеп шартлау куркынычын бетерә.

* * *

Ак эскәтергә тамган кызыл вино табын бер процентлы хлорлы известь эремәсе белән, ә төсле эскәтерләрдән — кайнар сөт яки лимон суы белән юып бетерәләр.

* * *

Каты итеп пешергәндә йомырка шартламасын өчен, аның йомы башын инә белән тишәргә кирәк.

* * *

Кайбер йорт хозяйкалары бәрәңге боткасы пешергәндә кайнар бәрәңгене уклау белән изәләр. Болай эшләргә ярамый, уклау ярыла. Бәрәңге изү өчен махсус тукмак булдырырга кирәк.

* * *

Эмальле кәстрүлдә ботка, боламык кебек савыт төбенә утыра торган куе ашлар пешерергә киңәш ителми. Бу ашлар кәстрүлнең төбенә утырып эмален шартлатуы мөмкин.

* * *

Кайнап торган аштан итне пычакка кадап алырга ярамый, чөнки кайнар шулпа пычакны үтмәсли. Пычакны шулай ук эссе урында да тотарга ярамый.

Майны якты, кояш төшә торган урында сакларга киңәш ителми. Яктылыктан майның составы таркала, туклыклы матдәләре кими, ягъни майның сыйфаты начарлана. Майны салкын һәм караңгы урында сакларга кирәк.

* * *

Савыт-сабаны һәм кашык-тәлинкәләрне суны мул итеп салып сабынлап юарга кирәк. Аш хәзерли һәм аш ашый торган савыт-сабалар бик чиста булырга тиеш.

* * *

Мичкә тәгәрәткән бәрәңгене мичтән алгач жиңелчә генә юып, өстен томалап торсаң, аның кабыгы яхшы куба.

* * *

Камыр ашлары — гөбәдияләр, итле бәлешләр, вак бәлешләр һәм өчпочмаклар, итле-йомыркалы, яшелчәле сумсалар искереп, бик тиз катып китәләр. Ләкин аларны яңа гына мичтән чыккандагы кебек итеп ашарга да мөмкин. Моңың өчен суы кайнап торган кәстрүл өстенә юкә иләк куеп бәлешләрне шунда тезәргә һәм өстен томалап парландырырга (яңартырга) кирәк. Паштет, алма бәлеше кебек татлы ризыклар табынга яңартмыйча, салкын килеш кенә куела.

Теләгән кешегә татлы ризыкларны да яңартырга мөмкин, ләкин аларны итле эйберләр белән бергә салып яңартырга ярамый.

* * *

Гөбәдияләрне, бәлешләрне сары май салып пешергәндә алар аеруча тәмле булалар. Чәкчәк, чәлпәк, кош теле, роза чәчәге кебек чәй ашлары да сары майда гына пешерелә. Ә балык, бәрәңге кебек ашларны көнбагыш маенда кыздырырга кирәк, борчак боткасына да көнбагыш мае салына.

Камырга гадәттә мамык мае, маргарин салалар.

* * *

Мич кызурак булганда, бәлешләр катып китүчән була. Алар парланып йомшарып китсә өчен, мичтән алгач өсләренә тастымал яки табак каплап торырга кирәк.

ЭЧТӘЛЕК

Кереш сүз	3
Шулпалар	5
Ит шулпасы	5
Сөяк шулпасы	6
Кош ите шулпалары	7
Тавык шулпасы	7
Балык шулпасы	8
Шулпалы ашлар	8
Токмачлы сыер ите шулпасы	9
Токмачлы сарык ите шулпасы	9
Токмачлы тавык ите шулпасы	10
Дөгеле тавык шулпасы	10
Макаронлы күркә шулпасы	11
Итле бәрәңге шулпасы	11
Борчаклы ат ите шулпасы	12
Кашык чумары	12
Борчак чумары	13
Бодай чумары	13
Борчаклы эче чумар	14
Салмалар	14
Салмалы сарык ите шулпасы	15
Борчак салмасы салган ат ите шулпасы	16
Йомыркага басылган салмалы сөтле аш	16
Бодай салмалы ясмык ашы	17
Умачлар	17
Кысыр ашлар	17
Токмачлы аш	17
Катыклы борчак салмасы	18
Борчак ашы	18
Сызыклы бәрәңге ашы	18
Йомырка туглаган токмачлы аш	19
Йомырка калжалы дөге ашы	19
Өйрәләр	19
Сыер итле тары өйрәсе	19
Сөтле бәрәңге өйрәсе	20
Каз итле борай өйрәсе	20
Сарык итле дөге өйрәсе	20
Сөтле ашлар	21
Сөтле токмач	21
Бәрәңгеле һәм сөтле тары өйрәсе	21
Сөтле, кабаклы тары өйрәсе	21
Пилмәннәр	22
Кияү пилмәне	23
Фрикадельле аш	23
Эремчек пилмәне	24

Киндер орлыгы пилмәне	24
Чия пилмәне	24
Аш тәмләткечләр	25
Камырлар	26
Камыр изү	26
Баш куймыйча гына камыр кую	27
Төче камыр	27
Катлы камыр	28
Токмач һәм пилмән камыры	28
Белен һәм коймак камырлары	29
Коймак камыры	30
Тары өйрәсенә изелгән коймак камыры	30
Аш арты ашлар	32
Пылаулар	32
Сарык ите белән пылау	32
Тавык яки чебеш ите белән пылау	33
Йөзем белән пылау	33
Кыздырылган бозау ите	34
Кыздырылган тавык һәм башка кош итләре	34
Кыздырылган каз һәм үрдәк	35
Майда кыздырылган чебеш	35
Эченә алма тутырып кыздырылган каз	35
Тутырып кыздырылган күркә	36
Тутырган тавык	36
Парландырылган бәрәңге белән тавык ите	37
Парландырылган бәрәңге белән ит	38
Тулма	38
Куллама	39
Кызартма	40
Гөбәдияләр	41
Итле гөбәдия	41
Йомыркалы гөбәдия	41
Бәлешләр	42
Шулпалы ит бәлеше	42
Шулпалы каз бәлеше	43
Үрдәк бәлеше	44
Карабодай ярмасыннан бәлеш	44
Жимешле дөгә бәлеше	45
Каз баш-аягыннан бәлеш	45
Яшел суган бәлеше	46
Кәбестә бәлеше	47
Ка'ак бәлеше	47
Балык бәлеше	48
Көзгә чебеш бәлеше	48
Вак бәлешләр	49
Дөгеле вак бәлеш	49
Каз итеннән вак бәлеш	50
Үпкә-бавырдан вак бәлешләр	50
Өчпочмак	52
Пәрәмәчләр	52
Төче камырдан пәрәмәч ясау	54
Кияү пәрәмәче	54
Бәрәңге пәрәмәче	54
Эремчек пәрәмәче	55
Сумсалар	55
Ит сумсасы	56

Йомырка сумсасы	56
Эч-карын сумсасы	56
Балык сумсасы	58
Кәбестә сумсасы	58
Кишер сумсасы	58
Как яки жиләк-жимеш сумсалары	59
Бөккәннәр	59
Эчәге бөккәне	59
Кишер бөккәне	59
Кабак бөккәне	60
Кыстыбылар (күзикмәкләр)	62
Бәрәңге кыстыбые	62
Тары кыстыбые	62
Киндер орлыгы кыстыбые	63
Мәк кыстыбые	63
Боткалар	63
Маннй боткасы	63
Кабак боткасы	63
Карабодай боткасы	64
Дөге боткасы	64
Талканнар	64
Талкан пешерү	65
Солы оны талканы	65
Әлбә	65
Татар рулеты (итле катлама)	65
Тутырмалар (сукталар)	66
Дөгеле сыер ите тутырмасы	67
Үпкә-бавыр тутырмасы	67
Казылык	67
Ат итеннән казылык	67
Каклаган каз	68
Балык	68
Пешкән балык	69
Тутырган балык	70
Кыздырылган балык	71
Сохарида (кипкән күмәч вагында) әвәләп кыздырылган балык	71
Вак балык тәбәсе	72
Бәрәңге	72
Сөт һәм йомырка ашлары	73
Йомырка пешерү	73
Йомырка тәбәсе	73
Майда кыздырылган йомырка	73
Катык оету	74
Корт (тура) кайнату	74
Кортлы май кайнату	74
Каймак	75
Пешкән каймак	75
Сөзмә	75
Әйрән	75
Кесәлләр	75
Мүк жиләге яки кара карлыган кесәле	76
Виктория, жир жиләге, каен жиләге, кура жиләге кесәлләре	76
Чия кесәле	77
Алма кесәле	77
Сөт кесәле	77
Солы кесәле	78
Борчак кесәле	78
Бламанже	78
Сөт бламанжее	78

Компотлар (жилэк-жимеш сулары)	79
Алма белән чия компоты	79
Алма яки груша компоты	80
Алма белән слива компоты	80
Кипкән жилэк-жимешләр компоты	80
Кара жимеш компоты	81
Кара жимеш, йөзем һәм күрәгә компоты	81
Ширбәтләр	81
Кура жиләгеннән кие ширбәт	81
Чиядән кие ширбәт	82
Өрек ширбәте	82
Кура жиләгә яки жир жиләгеннән сыек ширбәт	82
Чәй	82
Чәй ашлары	84
Коймак һәм кабартмалар	84
Бодай оныннан эче коймак	84
Карабодай оныннан эче коймак	85
Солы коймагы	85
Борчак коймагы	85
Тары коймагы	86
Төче коймак	86
Беленнәр	86
Кабартмалар	87
Мич кабартмасы	87
Казан кабартмасы	87
Мич күмәчләре	88
Борчак яки ясмык оныннан төче күмәч	88
Бодай күмәче	88
Катлы күмәч	88
Күптермәләр (он тәбәсе)	88
Борчак күптермәсе	89
Катламалар	89
„Ат тоягы“ дигән катлама	89
Мәкле катлама	89
Бавырсак (төш)	90
Шишара	91
Бүдәнә	91
Паштетлар	91
Каклы паштет	91
Катлы паштет (беренче вариант)	92
Эче камырдан катлы паштет (икенче вариант)	93
Жилэк-жимеш бәлешләре	93
Алма бәлеше	93
Чия бәлеше	95
Кара жилэк бәлеше	95
Балан бәлеше	95
Пәхләвә	96
Горәбия	97
Чәкчәк (чәкчәги яки кактөш)	97
Чәлпәк (юка)	98
Роза чәчәге	98
Гөлбәнәк	99
Кош теле	100
Урама	100
Күбек	101
Күпертелгән йомырка белән жилэк татлысы	101
Талкыш кәләвә	101
Сарай (бәлеш)	103

Өйдө пешерелә торган кайбер шулпалы ашлар	104
Кәбестә ашы	104
Тозлы кәбестә ашы	105
Токмачлы кәбестә ашы	105
Гөмбәле ашлар	105
Гөмбәле токмач	106
Гөмбәле бәрәңге ашы	106
Ярмалы гөмбә ашы	106
Котлетлар	107
Ит котлеты	107
Балык котлеты	107
Кишер котлеты	108
Аш хәзерләгәндә яшелчәләрдән файдалану һәм аларны пешерү	108
Колмактан чүпрәясау	109
Кунак өстәле хәзерләү	109
Кунак ашларын табынга бирү тәртибе	110
Санитария-гигиена кагыйдәләре	111
Азыкларның сыйфатын тикшерү һәм аларны пеше- рүгә хәзерләү	112
Савыт-сабалар	113
Файдалы киңәшләр	114

Ю. А. АХМЕТЗЯНОВ

ТАТАРСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

(на татарском языке)

Редакторы **Г. Ш. Галиуллина**

Тышлык художнигы **Р. А. Сабитова**

Художество редакторы **Ш. Н. Мөхәмәтжанов**

Техник редакторы **З. А. Ибраһимова**

Корректорлары **М. М. Мирсалихова, Р. С. Хамидуллина**

Наборга бирелде 27|IX-58 ел. Басарга кул куелды 13|II-59 ел. ПФ 00268. Кәгазь форматы 60x92¹/₁₆. Учет.-изд. табак 7,29+вкл. 0,39. Басма табак 7,75+вкл. 0,75. Табакта 43008 знак. Заказ № А-428. Тираж 13000 экз. Бәясе тышлыгыннан башка 2 сум 20 тиен, тышлыгы 1 сум 50 тиен, вклеек 1 сум 20 тиен.

Татарстан Култура министрлыгы каршындагы нәшрият һәм полиграфия
промышленносте бүлегенен Камил Якуб исемендәге матбугат комбинатында басылды.
Казан, Бауман урамы, 19, 1959 ел.

**ФЭН-ТЕХНИКА БУЕНЧА БАСЫЛЫП ЧЫККАН
ТАТАРЧА КИТАПЛАР**

1. Р. А. Шахмуратова. Серле кристаллар. 48 бит, бәясе 70 тиен.
2. Н. Ф. Хәбибуллин. М. З. Зиннәтов. Радиолокация. 83 бит, бәясе 1 сум 25 тиен.
3. М. М. Зарипов, С. Р. Салихов. Атом төше һәм аның энергиясе. 82 бит, бәясе 1 сум 25 тиен.
4. М. С. Плисецкий. Кешенен килеп чыгуы турындагы фән дингә каршы көрәштә ничек үсте. 42 бит, бәясе 65 тиен.
5. Р. М. Усманова. Совет медицинасы им-томнар һәм дини хорафатлар турында. 44 бит, бәясе 45 тиен.
6. Н. М. Перельман. Кызыклы астрономия. 232 бит, бәясе 4 сум 40 тиен.

